



A table

Gâteau mousse au citron

Texte et photos : Union suisse des paysannes et des femmes rurales (USPF) | www.paysannes.ch

Ingrédients

Pour 10 – 14 personnes
Moule à charnière de 26 cm de Ø

Génoise :

4 œufs | 120 g de sucre
1 pincée de sel | 120 g de farine, tamisée

Curd au citron :

2 feuilles de gélatine | 120 g de sucre
3 œufs | 60 g de beurre, ramolli
1 citron, zeste | 2 citrons, jus
5 dl de crème entière

Préparation

Génoise : préchauffer le four à 180° C. Battre les œufs avec le sucre et le sel au ruban. Incorporer la farine. Etaler à 1 cm sur une plaque à gâteau chemisée d'un papier sulfurisé. Cuire 12 min au four. Laisser refroidir.

Lemon curd : tremper la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, mélanger les œufs battus, le sucre et le zeste et le jus de citron, puis ajouter le beurre. Cuire à feu doux en fouettant jusqu'à épaississement du curd. Retirer du feu, incorporer la gélatine

essorée. Réserver dans un plat jusqu'à refroidissement complet (passer à la passoire pour enlever les grumeaux si les œufs sont surcuits). Découper le biscuit 1 cm plus petit que le moule et le déposer au fond. Chemiser le cercle de Rhodoïd (feuille facilitant le démoulage). Fouetter la crème entière froide. Incorporer au curd refroidi. Verser la mousse dans le cercle, égaliser la surface. Réserver au min. 4 h au réfrigérateur.

Tuyau : décorer selon envie (glaçage ou meringue). ■

Notre paysanne



Caroline Maudonnet
Bossonnens (FR)

Depuis 2023, Caroline est membre de l'Union suisse des paysannes et des femmes rurales. Enseignante de formation, elle enseigne actuellement les maths et les travaux manuels à l'école secondaire. Adorant voir les yeux enthousiastes des enfants lorsqu'ils peuvent réaliser quelque chose de créatif de leurs mains, elle tient à ce que les matières manuelles conservent leur importance à l'école. Elle exploite avec son mari et ses deux enfants (Julie, 12 ans ; Alexandre,

10 ans) une ferme laitière. Le lait est vendu à la chocolaterie Cailler à Broc. En tant qu'activité secondaire, elle accueille des classes dans son exploitation pour des ateliers à la ferme. Leur cuisine est aussi variée que leur quotidien. De nouvelles recettes font régulièrement leur apparition dans leurs menus. Elle aime surtout expérimenter avec les produits frais de son jardin. Elle aime aussi bricoler ou créer de nouveaux ouvrages en couture.

Plus de recettes sur www.revueufa.ch/recettes