[](http://storage.canalblog.com/73/53/343234/35826909.jpg)

Ce dessert est parfait après un repas copieux,il est tellement léger en bouche qu'il en séduira plus d'un...

INGREDIENTS POUR 6 COUPES:

\*1 boite de lait concentré non sucré

\*6 citrons verts

\*7 cs de sucre glace

\*15 cl de crème liquide à 30%MG

\*3 cs de sucre en poudre

\*1/2 feuille de gélatine

PREPARATION:

Placez la boîte de lait concentré au congélateur pendant 15 minutes,ainsi que les fouets d'un batteur électrique.Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide.Pressez le jus de 3 citrons verts.Versez le jus dans une casserole,puis ajoutez le sucre en poudre et portez à ébullition,en remuant.Retirez du feu.Essorez la gélatine et faites-la fondre dans le jus de citron chaud,en fouettant.Répartissez ensuite le jus de citron gélifié dans 6 coupes.Placez au frais.

[](http://storage.canalblog.com/32/88/343234/35827553.jpg)

Râpez finement le zeste d'un des trois citrons restants et pressez son jus,ainsi que celui des 2 autres restants.Versez le lait concentré dans un saladier.Fouettez-le jusqu'a ce qu'il prenne la consistance d'une chantilly.Versez alors en filet le jus de citron,en continuant de fouetter.Incorporez ensuite le sucre glace en pluie,en mélangeant très délicatement avec une spatule.

[](http://storage.canalblog.com/28/41/343234/35827855.jpg)

Fouettez la crème liquide en chantilly.Mélangez délicatement la chantilly à la préparation au citron.

[](http://storage.canalblog.com/78/27/343234/35827924.jpg)

Répartissez la crème dans des coupes et placez au frais pendant 1 heure.Servez les crèmes parsemées de zeste de citron vert.

[](http://storage.canalblog.com/00/21/343234/35828028.jpg)

A consommer très frais...