

Fraîcheur de citron en verrine

Préparation 30 mn
3 h de repos

Les ingrédients pour 6 personnes :

Pour la mousse de fromage blanc:

150 g de fromage blanc battu
15 cl de crème fraîche liquide
Le jus de 1 citron
2 jaunes d'oeufs
1 feuille de gélatine
50 g de sucre en poudre

Pour la gelée de citron:

Le jus de 5 citrons
10 cl d'eau
2 feuilles de gélatine
50 g de sucre semoule

Pour la brisure de biscuits:

15 sablés au beurre
2 c à s de beurre fondu
2 c à s de sucre cassonade

Préparer la brisure de biscuits en émiettant les sablés et en les mélangeant au beurre et au sucre. En mettre au fond de chaque verre.

Pour la mousse de fromage blanc, fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Vous aurez mis la feuille de gélatine à ramollir dans l'eau froide.

Fouetter la crème liquide en chantilly.

Faire chauffer le jus de citron et y incorporer, hors du feu la gélatine ramollie et égouttée. Laisser tiédir en remuant et mélanger cette gelée, le fromage blanc, la chantilly et la préparation à base de jaunes et de sucre. Répartir dans les verres et mettre 2 heures au frigo.

Au bout des 2 heures préparer la gelée de citron. Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Porter l'eau, le sucre et le jus des citrons à ébullition et ajouter la gélatine ramollie et égouttée.

Laisser tiédir en mélangeant régulièrement et verser la gelée sur la mousse de fromage blanc dans chaque verre. Mettre à nouveau au frigo au minimum 1 h.