

VERRINES FRAICHEUR AU CITRON

Pour 4 personnes
Préparation : 30 min
Réfrigération : 8 heures



Fond biscuité :

100 g de biscuits "Digestive" ou Speculoos
40 g de beurre fondu
2 cuillères à soupe de sucre roux

- 1 Mixer les biscuits en poudre au robot.
- 2 Y ajouter le beurre fondu et le sucre roux. Bien mélanger.
- 3 Répartir au fond des 4 verres, tasser et mettre au frais pour 1 heure.

Mousse au citron :

2 jaunes d'œufs
50 g de sucre en poudre
1 feuille de gélatine (2 g)
15 cl de crème liquide
150 g de fromage blanc
le jus d'1 citron

- 1 Mettre la crème liquide + les batteurs et le bol qui serviront à monter la crème en chantilly au congélateur pour 15 min.
- 2 Faire tremper la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide pour la ramollir.
- 3 Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse. Réserver.
- 4 Sortir la crème liquide, le bol et les batteurs du congélateur et fouetter la crème jusqu'à obtention d'une consistance de chantilly. Réserver.
- 5 Faire chauffer le jus de citron et y incorporer - hors du feu - la feuille de gélatine essorée. Bien remuer pour mélanger et laisser tiédir en remuant.
- 6 Mélanger les œufs sucrés et le fromage blanc, ajouter la "gelée de citron" puis la chantilly en l'incorporant délicatement.
- 7 Verser cette mousse sur le fond biscuité aux 2/3 des verres et mettre au frais pour 3 heures.

Gelée de citron :

5 citrons (pour 250 ml de jus)

10 cl d'eau

2 feuilles de gélatine (4 g en tout)

50 g de sucre en poudre

- 1 Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau pour les ramollir.
- 2 Zester les citrons et réserver.
- 3 Presser les 5 citrons et en recueillir le jus.
- 4 Porter l'eau, le jus des citrons et le sucre à ébullition dans une casserole. Hors du feu, y ajouter la gélatine essorée. Mélanger et laisser tiédir en remuant.
- 5 Répartir sur la mousse dans chaque verre.
- 6 Mettre au frais pour 3 heures au moins.

Déco "zeste":

Zestes de citron (ceux des citrons de la gelée)

10 cl d'eau

50 g de sucre

- 1 Pendant la dernière étape de réfrigération, porter à ébullition l'eau et le sucre et y mettre à confire les zestes de citron.
- 2 Egoutter et réserver.
- 3 En décorer la surface de chaque verre au moment de servir.

Nota :

Pour remplacer la mousse au fromage blanc et chantilly par une mousse au mascarpone, les proportions pour 2 verres sont :

1 jaune d'œuf

25 g de sucre semoule

125 g de mascarpone

le jus d'1/2 citron

1 blanc d'œuf battu en neige