

Verrine crème de citron et fromage blanc

Dessert



Note : 1

Portions :8 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :30 min

Calories par portion : 172.125 Kcal

Charge glycémique par portion: 13.446

Les ingrédients

- 4.0 u citron
- 75.0 gr Sucre canne
- 16.0 cl Eau
- 15.0 gr maïzena
- 15.0 gr Farine de blé
- 3.0 u Jaune d'oeuf
- 25.0 gr Beurre
- 250.0 gr Fromage blanc 20%
- 8.0 u Speculoos

Préparation de la crème au citron

Laver les citrons et prélevez le zeste de 2 citrons.

Presser les citrons et mettre le jus avec les zestes et l'eau dans la casserole. Verser le sucre (75g), la farine et la Maïzena.

Mettre les zestes très fins dans une casserole. Laisser cuire à feu moyen pendant 2 min, jusqu'à ce que le mélange s'épaississe.

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Batre les jaune d'oeufs dans un récipients séparé puis incorporer-les avec le beurre dans la casserole, tout en remuant. Remettre à feu doux, pendant 2min sans cesser de battre jusqu'à ce que le mélange sot très épais.

Réalisation de la verrine

Dans un verre, écrasez un spéculoos, puis ajoutez la crème de citron et enfin le fromage blanc.

Recommencer cette opération pour 8 verrines.

Présentation

Servir très frais et parsemez des zeste de citron sur le dessus des verrines.