



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Mousse citron spéculoos .



Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 citrons jaunes
- 2 gros œufs
- 250 g de fromage frais
- 4 c.à.s de sucre
- 4 feuilles de gélatine
- Éclats de spéculoos

- Tremper la gélatine dans l'eau froide. Râper le zeste de citron et réserver
- Mélanger au fouet le jaune d'œuf, le sucre, le zeste, et le fromage blanc
- Verser dans une casserole et porter à feu doux, faire chauffer 2 minutes en remuant
- Incorporer la gélatine et mélanger jusqu'à dissolution
- Monter le blanc d'œuf en neige, ajouter une pincée de sucre et l'incorporer à la crème de citron
- Ajouter les éclats de spéculoos, mélanger. Réserver au réfrigérateur pendant 4 heures

Conseil : Baisser la gélatine à 2 ou 3 feuilles pour une texture plus moelleuse

