



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

. Tarte à la mousse de spéculoos et citron .



Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 12 spéculoos
- 2 citrons jaunes
- 250 g de fromage blanc 0%
- 4 œufs
- 50 g de sucre en poudre
- Jus d'1 citron jaune

- Préchauffer le four th. 7-8 à 220°C
- Dérouler la pâte dans un moule avec la feuille de cuisson
- Cuire la pâte à blanc th. 7-8 15 min., puis 4 min. pour la durcir
- Prélever les zestes de citrons et mixer finement 10 spéculoos
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs
- Dans un saladier mélanger le yaourt, les spéculoos mixés ...
- ... les jaunes d'œufs, le sucre, les zestes de citrons et le jus de citron
- Battre les blancs en neige et incorporer délicatement à la préparation
- Répartir la mousse de spéculoos sur le fond de tarte et placer 2 heures au frigo
- Laisser au réfrigérateur pendant 2 heures
- Au moment de servir mixer et tamiser 2 spéculoos sur la tarte

Astuces : Pour plus de légèreté j'ai remplacé 250 g de mascarpone par le yaourt blanc

