

MES TABLES DE FETES



Verrines gelée de citron crème lémon curd

Ingrédients pour 24 petites verrines

- 30 cl de jus de citrons non traités (environ 6 citrons)
- le zeste de 1 ou 2 citrons
- 20 cl d'eau
- 2 g agar agar
- 450 g de ricotta ou de mascarpone
- un peu de crème liquide
- 80 g de sucre
- 4 bonnes cuillères à soupe de lémon curd
- quelques spéculos écrasés

Presser vos citrons non traités et filtrer le jus pour le débarasser du reste de pulpe. Mélanger le jus et l'eau dans une casserole avec le sucre. Porter à ébullition et ajouter l'agar agar, maintenir l'ébullition 30 s. Laisser un peu refroidir.

Dans une jatte fouetter la ricotta avec la crème pour obtenir une mousse, ajouter le lémon curd, bien mélanger pour aérer la mousse, incorporer quelques brisures de spéculos. Réserver au froid.

Verser une couche de gelée de citron dans les verrines, mettre au froid pour que la gelée prenne pendant environ 1/2 heure.

Remplir une poche à douille de la préparation au lémon curd. Sortir vos verrines et ajouter dessus la couche de gelée une couche de crème au lémon curd à l'aide de la poche à douille.

Décorer de zestes de citrons et de brisures de spéculos puis remettre au frais jusqu'à dégustation.

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>