

Fondant au limoncello sur croustillant



Ingrédients : 30 g (3 cl) de crème fraîche liquide entière, 40 g de chocolat blanc de couverture, QS limoncello, cookies, beurre fondu.

Emietter les cookies pour en faire une sorte de chapelure. Mélanger au beurre fondu. Tasser dans des cercles à pâtisserie ou de préférence dans de toutes petites empreintes. Faire prendre au réfrigérateur.

Préparer la **ganache** : faire bouillir la crème et la verser en plusieurs fois sur le chocolat. Bien mélanger. Laisser refroidir et ajouter le limoncello. Verser sur les croustillants et laisser durcir au réfrigérateur. Démouler.

Décorer avec feuille de citron et/ou zestes de citron confits.

Publié par **cuisine plurielle** <http://cuisineplurielle.canalblog.com> le 20 juillet 2007