

Délice Citron-Litchi



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 120 g de speculoos
- 50 g de beurre demi-sel
- 250 g de lait concentré sucré
- 2 citrons bio
- 2 jaunes d'oeuf
- 50 g de sucre en poudre
- 2 litchies (+ 4 pour le décor)

Réalisation :

- Préchauffez le four à 180 °C
- Mixez les speculoos avec le beurre
- Répartir dans 4 cercles posés sur une plaque à pâtisserie et tassez
- Réservez pour mettre à cuire en même temps que la crème citron-litchi
- Prélevez le zeste et le jus des citrons
- Mixez la chair de 2 litchies
- Ajoutez le lait concentré sucré, les jaunes d'oeufs, le litchi mixé et le sucre, puis mélangez
- Répartissez le mélange dans des moules demi-sphère
- Passez au four les moules demi-sphère et les cercles pour 15 mn
- Laissez refroidir
- Otez les cercles et disposez les biscuits obtenus sur des assiettes individuelles
- Démoulez les sphères et disposez sur les biscuits
- Ajoutez par dessus un litchi épluché