

Crème citron express



Ingrédients (pour 6 personnes) :

1 pot de mascarpone (250 g)	100 g de sucre
200 ml de crème fraîche	2 citrons (jus et zeste)
Pépites de chocolat (optionnel)	

Réalisation :

Préparer la crème à l'avance car elle doit passer 2h au réfrigérateur

Mélanger le mascarpone avec le sucre. Ajouter le jus de citron et le zeste râpé. Dans un petit saladier, fouetter la crème au batteur puis l'incorporer au mélange

Verser dans un saladier de service ou 6 ramequins et placer au réfrigérateur.

Juste avant de servir, on peut parsemer les crèmes de pépites chocolat.