



Desserts

Mousse de citron vert au pamplemousse

Pour 4 personnes.

Ingrédients

70 grammes de sucre en poudre
250 grammes de fromage blanc
30 grammes biscuits sablés
30 grammes de spéculoos
1 sachet de sucre vanillé
120 grammes de beurre
200 millilitres de crème
3 feuilles de gélatine
1 jaune d'oeuf
1 œuf
2 cuillères à soupe de feuilles de thym citronné
2 pamplemousses rose
3 citrons verts

Méthode de préparation

Trempez les feuilles de gélatine 5 minutes dans de l'eau froide. Pressez les citrons verts et portez le jus et le beurre à ébullition à feu moyen. Incorporez le sucre impalpable.

Battez l'oeuf avec le jaune d'oeuf, et en mélangeant versez-le dans le mélange de citron vert jusqu'à ce que cela commence à s'épaissir. Pressez l'eau des feuilles de gélatine et incorporez-les à la crème chaude de citron vert. Incorporez maintenant aussi le fromage blanc.

Battez bien la crème et, avec une spatule, incorporez-la à la crème de citron vert. Répartissez cela dans 4 verres et faites solidifier quelques heures au frigo.

Coupez la chair des pamplemousses en dés. Mélangez-y le sucre vanillé et ajoutez le thym citronné. Couvrez et réservez au frais.

Mettez les biscuits dans un mixeur et mixez en miettes. Répartissez le pamplemousse sur la mousse de citron vert et parachevez avec le crumble de biscuits et un petit brin de thym citronné.

