



Verrines citron fruits de printemps



La crème au citron : 8cl de jus de citron, 2 œufs, le zeste d'1 citron $\frac{1}{2}$, 100g de sucre, 100g de beurre. ou un peu moins

Dans un cul de poule mélanger le sucre et les zestes hachés très fin, ajouter le jus des citrons et les œufs. Laisser épaissir le mélange au bain-marie en remuant. Ajouter le beurre au mixer plongeant quand la T° est entre 55 et 60°, sans incorporer d'air.

Verser tout de suite dans les verres et laisser refroidir, la crème va prendre très vite.

La garniture : Fruits frais au choix, $\frac{1}{4}$ de feuille de gélatine pour chaque petite gelée

Faire 100g de coulis de framboises, de fraises, de passion, de myrtilles ou de clémentines très peu sucrés, le chauffer légèrement et incorporer la gélatine ramollie et essorée, refroidir.

Garnir les crèmes au citron avec les fruits frais et couler dessus un peu de gelée quand elle commence à prendre Réserver au frais. Décorer avec une sommité de menthe.