



DESSERT

## Petits délices au citron

*0,50 € par personne*



Crèmeux en dessous, mousseux au-dessus, ces petits délices au petit goût de citron vert bien frais, seront avalés avant que vous ayez réussi à les décrire !

Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min

### INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES :

- 3 à 4 citrons « 365 »
- 60 g de beurre « 365 » mou
- 150 g de sucre semoule « 365 »
- 3 œufs « 365 » à température ambiante
- 25 cl de lait « 365 »
- 10 cl de crème fraîche « 365 »
- 30 g de farine fermentante « 365 »
- une pincée de sel

## PRÉPARATION:

- Préchauffez le four sur th. 6 -180 °C.
- Râpez finement le zeste de 2 citrons, puis pressez-en le jus. Pressez encore 1 ou 2 citrons: vous devez obtenir 10 cl de jus.
- Travaillez le beurre mou au fouet avec le sucre et les jaunes d'œufs (réservez les blancs). Ajoutez la crème et la farine, mélangez à nouveau, puis ajoutez le lait, le zeste et le jus de citron.
- Montez les blancs en neige bien ferme avec une pincée de sel ; incorporez-les délicatement à la crème au citron.
- Répartissez la préparation dans 6 petits ramequins. Déposez-les dans un grand plat à four que vous remplissez d'eau chaude jusqu'aux 3/4 de la hauteur des ramequins.
- Faites cuire 25 min au four.
- Dégustez tiède ou à température ambiante

*Astuce: pour la pâtisserie, utilisez toujours des œufs à température ambiante; c'est encore plus vrai si vous devez monter des blancs en neige.*