



Verrine citron crumble

Ingredients

Panna cotta citron

200g de mascarpone
200g de crème liquide entière
30g de sucre
1 citron
2,5g de gélatine

Curd au citron

100g de sucre
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
1 citron
50g de beurre

Crumble

20g de cassonade
35g de beurre
35g de farine

Panna cotta au citron

- Pour 2 grosses verrines ou 4 petites -

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Prélever le zest du citron (bio de préférence) et le frotter avec le sucre

Faire chauffer ensemble le mascarpone, la crème liquide et le sucre

Hors du feu ajouter la gélatine essorée et mélanger

Laisser et tiédir et ajouter le jus du citron

Verser dans les verrines et mettre au frais 2h

Curd au citron

Prélever le zest du citron et le frotter avec le sucre

Fouetter l'oeuf, le jaune et le sucre ensemble

Verser le jus de citron

Faire chauffer, en mélangeant, jusqu'à ce que la préparation épaississe

Incorporer le beurre en petits morceaux et mélanger

Laisser refroidir et verser dans les verrines

Mettre au frais 1h

Crumble

Préchauffer le four à 180°C

Mélanger ensemble la farine et la cassonade

Ajouter le beurre froid en petits morceaux et frotter entre vos mains pour obtenir un mélange sableux

Disposer sur du papier cuisson et enfourner 10 minutes

Laisser refroidir et déposer le crumble dans les verrines
