

Verrine crémeuse au citron

Nombre de convives : Pour 6 personnes

INGREDIENTS

12 biscuits à la cuillère
20cl de crème liquide entière
2 citrons jaunes
1 citron vert
2 oeufs
100g de sucre semoule
50g d'huile vierge de Noix de coco Bio Cauvin
2 c. à soupe de sucres glace
5cl de limoncello
Quelques feuilles de menthe

PREPARATION

1. Lavez et prélevez le zeste des citrons à l'aide d'une râpe fine. Mélangez ces zestes avec le sucre en poudre et laissez infuser 5 minutes. Ajoutez ensuite le jus des citrons et les oeufs battus. Versez le tout dans une casserole et laissez épaissir sur feu doux en fouettant sans cesse. Lorsque la crème est onctueuse, retirez du feu et laissez tiédir légèrement avant d'incorporer l'huile de coco. Laissez refroidir.
2. Montez la crème bien froide en chantilly ferme. Ajoutez le sucre glace en fin de processus.
3. Cassez les biscuits en petits morceaux. Répartissez-en la moitié au fond des 6 verrines. Arrosez-les d'un peu de limoncello. Recouvrez d'un peu de chantilly puis de crème au citron. Montez une deuxième couche de la même façon.

PRESENTATION

Décorez de feuilles de menthe et réservez au moins 1 heure au frais avant de servir.

