



Coupe à la crème au Citron

Ingrédients : Pour 5 à 6 coupes (selon la grandeur de la coupe)

1 citron non traité
2 gros œufs
20 cl de crème fraîche épaisse
100 g de sucre en poudre
2 feuilles de gélatine
1 pincée de sel

-Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans l'eau froide
-Râper le zeste , puis presser le jus du citron , réservez
-Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes
Fouetter longuement les jaunes avec le sucre , puis incorporer le jus et zeste de citron .Fouetter encore.

- Égoutter les feuilles de gélatines les mettre dans un verre avec 2 cuillères à soupe d'eau chaude elles se dissoudront rapidement
- Pendant ce temps ajouter une pincée de sel dans les blancs et monter en neige ferme
- Incorporer au mélange jaunes , sucre, citron d'abord la gélatine fondu puis la crème fraîche et enfin les blancs en neige que vous mélangez délicatement en soulevant la masse .
- Rincez les coupes en verre avec l'eau froide et ne pas essuyer l'intérieur ,y verser la crème et placer au frigo
- Avant de servir décorer avec de petits dômes de chantilly et 1 rondelle de citron ou tout simplement un gâteau sec dessus

Bon Appétit