

# Verrines au citron et Galipotes



Difficulté : ★☆☆

Temps préparation: 30 min

Pour 12 personnes

## Pour la base biscuitée :

120 grammes de biscuits sablés  
"galipotes d'Ardin"

2 cuillères à soupe de beurre fondu

## Pour la mousse au citron :

15 cl de crème fraîche liquide à 30% de MG

150 grammes de fromage blanc  
le jus d'un citron

2 jaunes d'oeufs

1 feuille de gélatine

50 grammes de sucre en poudre

## Pour la gelée de citrons :

2 feuilles de gélatine

50 grammes de sucre en poudre

le jus de 5 citrons

10 centilitres d'eau

## Préparation

1. Mixez les biscuits et ajoutez leur le beurre fondu. Mélangez et répartir le mélange au fond des verrines.

2. Réhydratez les feuilles de gélatine de la mousse au citron dans un grand bol d'eau froide pendant au moins 10 minutes. Fouettez les jaunes d'oeuf avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le fromage blanc, fouettez à nouveau. Faire tiédir le jus de citron au micro-ondes et ajoutez y la gélatine essorée. Mélangez. Ajoutez au mélange précédent. Montez la crème en chantilly ferme et ajoutez la délicatement au mélange précédent à l'aide d'une maryse. Répartir la mousse sur les biscuits et réfrigérez au moins 2H.

3. Réhydratez la gélatine de la gelée dans un grand bol d'eau froide pendant au moins 10 minutes. Dans une casserole, mettre le jus des citrons, l'eau et le sucre. Portez à ébullition. Hors du feu, ajoutez les feuilles de gélatine essorée. Mélangez. Laissez refroidir puis versez sur la mousse de citron. Réfrigérez plusieurs heures.

Recette proposée  
par Maiwenn  
du blog La main à la pâte

## Suggestion

Vous pouvez remplacer les Galipotes par des Broyés du Poitou

Servir Frais