

Verrines au Citron

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- BISCUITS SABLÉS	5
- CITRON(S)	1
- SUCRE SEMOULE	35 g
- OEUF(S)	1
- SUCRE IMPALPABLE	1 c à soupe
- CREME FRAICHE	25 cl
- BEURRE	12 g

Recette:

- Pressez le citron dans un caquelon.
- Ajoutez le sucre semoule et l'oeuf.
- Mettez sur le feu et battez au fouet jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse.
- Hors du feu, ajoutez le beurre puis laissez refroidir.
- Montez la crème en chantilly avec le sucre impalpable.
- Mélangez cette chantilly avec la crème au citron.
- Broyez les biscuits sablés.
- Montez les verrines en alternant biscuit broyé et crème au citron.

