

Bavarois au Citron en Verrine

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- CITRON(S) VERT(S)	3
- SUCRE SEMOULE	75 g
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	3
- CREME FRAICHE	20 cl
- LAIT	25 cl
- GELATINE	3 + 1 feuilles
- BISCUIT(S) À LA CUILLÈRE	4 - 5
- JUS D'ORANGE	15 cl
- AMANDES HACHÉES	6x 1/2 c à café



Recette:

- Zestez les 3 citrons. Ensuite, pressez-les.
- Faites ramollir 3 feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Portez à ébullition le lait avec les zestes puis filtrez.
- Dans une casserole, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre semoule jusqu'à blanchissement. Ajoutez petit à petit le lait chaud en continuant à fouetter.
- Replacez sur feu doux et fouettez jusqu'à ce que la crème s'épaississe (la crème doit napper une cuillère). Ajoutez la gélatine essorée et fouettez puis laissez refroidir.
- Pendant ce temps, montez la crème fraîche en chantilly.
- Incorporez-la délicatement à la préparation au citron refroidie ainsi que le jus des 3 citrons.
- Emiettez les biscuits dans le fond des verrines et saupoudrez d'amandes en poudre.
- Répartissez la crème au citron dans les verrines puis placez-les au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
- Faites tremper la dernière feuille de gélatine dans l'eau froide.
- Faites chauffer le jus d'orange au micro-onde. Ajoutez ensuite la gélatine essorée et laissez tiédir.
- Répartissez sur les bavarois, garnissez d'un morceau de citron et replacez au frigo pour 1 heure au moins.

Remarque:

Ce dessert se prépare idéalement la veille pour mieux l'apprécier.