

Charlotte au Citron

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 40 minutes

Temps de repos : 3 heures

Ingrédients:

- BISCUIT(S) BOUDOIR	35 - 40
- CITRON(S)	le jus d'1
- FROMAGE BLANC	350 g
- CREME FRAICHE	10 cl
- SUCRE IMPALPABLE	150 g
- GELATINE	4 feuilles
- THÉ	4 c à soupe

Recette:

- Tapissez le fond du moule à manque de papier sulfurisé.
- Recouvrez le fond avec des boudoirs. Arrosez-les de thé.
- Placez également ½ boudoir verticalement sur l'entièreté du pourtour du moule.
- Faites ramollir la gélatine dans une assiette d'eau froide.
- Battez la crème en chantilly.
- Dans un récipient, mélangez le fromage blanc avec le sucre.
- Prélevez le zeste du citron. Ensuite, pressez-le.
- Faites chauffer ce jus et diluez-y la gélatine au fouet.
- Ajoutez la gélatine diluée au mélange de fromage blanc. Incorporez délicatement la crème chantilly.
- Versez la préparation dans le moule.
- Faites blanchir les zestes de citron et parsemez-les sur le sommet de la charlotte.
- Réservez au frigo pendant au moins 3 heures.

