

Tranchettes acidulées

Un dessert pétillant et rafraîchissant au citron vert : posée sur un fond croustillant, une mousse bavaroise recouverte d'un nappage citronné !

environ 16 parts



● up to 60 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 plaque de cuisson
1 cercle à pâtisserie de forme carrée 25 x 25 cm
papier cuisson

Pour le biscuit:

100 gr. de beurre
200 gr. de biscuits petits beurre

Pour la crème:

1 citron vert (non traité)
8 feuilles de Ma Gélatine
750 gr. de fromage blanc (40% de M.G.)
50 gr. de sucre
1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker
150 ml de sirop de citron vert
250 ml de crème fraîche liquide

Pour le nappage:

1 sachet de Mon Nappage Dr. Oetker
100 ml de sirop de citron vert
150 ml d' eau

- 1 Beurrez la plaque puis recouvrez-la d'une feuille de papier cuisson. Posez le carré sur la plaque.
- 2 **Préparation du biscuit :**
Dans une petite casserole, faites fondre le beurre à feu doux. Mettez les biscuits dans un sachet congélation et fermez-le bien. Réduisez les biscuits en miettes en les écrasant avec un rouleau à pâtisserie. Mélangez les brisures et le beurre puis répartissez ce mélange uniformément sur la plaque de cuisson en pressant à l'aide d'une cuillère. Placez au frais env.20 min.
- 3 **Préparation de la crème :**
Lavez le citron à l'eau chaude puis séchez-le. Râpez le zeste finement. Coupez le citron en 2 et pressez-le.
- 4 Préparez la gélatine selon le mode d'emploi. Dans un récipient, mélangez le sucre, le sucre vanillé, les zestes, 3 c. à soupe de jus de citron et le fromage blanc.

- 5** Préparation du nappage :
Dans une petite casserole, faites chauffer le sirop de citron à feu doux avec les feuilles de gélatine préalablement égouttées. Remuez jusqu'à dissolution complète.
- 6** Mélangez 4 c. à soupe de fromage blanc avec le sirop de citron puis incorporez au reste de la préparation.
- 7** Montez la crème fraîche en chantilly ferme. Lorsque la préparation au fromage commence à figer, incorporez délicatement la crème chantilly.
- 8** Versez la masse sur le fond biscuité et étalez-la de manière uniforme. Placez au frais env. 2 heures.
- 9** Mélangez le sachet de nappage avec le sirop de citron et l'eau. Préparez le nappage selon le mode d'emploi. Versez le glaçage sur la préparation au fromage et laissez prendre.
- 10** Retirez délicatement la charnière en décollant les bords à l'aide d'une lame de couteau. Placez au frais jusqu'au moment de servir puis coupez des parts individuelles. Décorez les parts avec quelques zestes de citron.

Conseils

- Vous trouverez du sirop de citron en grandes surfaces au rayon cocktail.
- Vous pouvez également réaliser cette recette avec un moule à charnière démontable rond.