

Les Petites Crèmes au Citron & Chantilly au Pamplemousse

Ingrédients (pour 6 personnes) :

6 œufs
20 cl de crème liquide
4 cuillers à soupe de jus de citron
5 gouttes de colorant alimentaire jaune
120g de sucre

20cl de crème liquide entière
cas de sirop de pamplemousse
3 gouttes de colorant alimentaire jaune
3 gouttes de colorant alimentaire rouge

Préchauffer le four à 150°C.

Battre les œufs et le sucre pour obtenir un mélange moussieux.

Ajouter le jus de citron.

Faire tiédir la crème liquide.

Verser la crème sur les œufs en battant vivement.

Ajouter le colorant (c'est facultatif, hein ?!)

Verser la crème dans des ramequins.

Les mettre dans un bain-marie et enfourner pour 30 minutes.

Laisser refroidir avant de couvrir de chantilly (enfin, ça, c'est si on veut !)

Faire une chantilly avec la crème entière, le sirop de pamplemousse et le colorant alimentaire. Je laisse le choix de la méthode : siphon, batteur électrique, à main, à la fourchette... comme vous voulez !!

Décorer la crème avec la chantilly avant de servir.