

Trifle cassis citron

Préparation : 15 mn

Cuisson : 5 mn

Réfrigération : 30 mn minimum

Les ingrédients pour 5 personnes :

25 cl de coulis de cassis

20 cl de crème liquide entière très froide

4 citrons

150 g de sucre

3 oeufs

2 feuilles de gélatine

1 c à s de maïzena

2 spéculoos

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide et chauffer le coulis de cassis. Y mettre les feuilles de gélatine ramollies et égouttées. Répartir le coulis dans les verrines et laisser prendre au réfrigérateur 30 mn au moins.

Laver les citrons, râper les zestes de 2 d'entre eux et presser le jus des 4 citrons. Mettre ce jus dans une casserole avec les zestes. Délayer la maïzena dans le jus de citron (je vous conseille de la délayer dans une petite quantité de jus puis de mettre le tout dans la casserole), ajouter le sucre et chauffer à feu doux en remuant.

Battre les oeufs dans un saladier et incorporer le mélange citronné en fouettant doucement. Remettre le tout dans la casserole et chauffer sans faire bouillir jusqu'à ce que le mélange épaisse et en remuant sans arrêt. Laisser refroidir.

Battre la crème liquide très froide en chantilly.

Sortir les verrines du réfrigérateur et couvrir le cassis avec la crème au citron, puis garnir avec la chantilly et décorer avec les spéculoos émiettés.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>