

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

VERRINE IMPROVISEE AU LEMON-CURD

Pour 6 verres à eau (type Ikéa pour les miens) :
4 càs fromage blanc à 0% - 33cl crème fraîche liquide avec mascarpone (type [Elle et Vire](#)) - 225g [lemon-curd](#) - 6 petites [meringues](#) - 1càs sucre glace + 1 càs sucre glace -
Fouetter le fromage blanc à l'aide d'un fouet à main dans un bol en ajoutant la cuillère de sucre glace. D'autre part fouetter la crème avec le sucre glace jusqu'à ce qu'elle soit légèrement ferme. Mélanger délicatement les deux mélanges. A l'aide d'une poche remplir équitablement les 6 verres. Recouvrir d'une couche de lemon-curd. Poser une meringue. A réserver au réfrigérateur jusqu'au moment du service.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr