



<http://atablecheznatt.canalblog.com>

Verrines citron mascarpone et spéculoos

Ingrédients

spéculoos émiettés

mousse au citron

2 citrons jaunes

3 oeufs entiers

50 gr de sucre

250 gr de mascarpone

coulis de citron

le jus d'un citron jaune

15 gr de beurre

70 gr de sucre

1 oeuf

1 gr d'agar agar

Séparer les blancs des jaunes

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et réserver

Mettre dans le bol du TM les jaunes et le sucre

Programmer 3 mn vitesse 4

Ajouter les zestes et le jus des citrons ainsi que le mascarpone

Programmer 2 mn vitesse 4

Mélanger délicatement les blancs à la préparation précédente

Nettoyer le bol

Mettre dans le bol les ingrédients du coulis

Programmer 5 mn à 100° vitesse 4

Laisser tiédir

Mettre au fond de la verrine des spéculoos

Verser la crème au mascarpone

Recouvrir avec le coulis

Mettre au frais pendant 2 h