

Mousse aux yaourts et crème au citron

Ingrédients

2 yaourts nature au sucre de canne
100 ml de crème liquide entière
4 gr de feuille de gélatine
crème au citron
spéculoos

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide

Essorer sans trop et mettre quelques secondes au micro ondes en position décongélation

Les ajouter aux yaourts

Monter la crème en chantilly

L'incorporer aux yaourts

Mettre un peu de crème de citron au fond des verres ou verrines

Ajouter la mousse de yaourt

Mettre au frais quelques heures

Au moment de servir émietter des spéculoos sur la mousse

