

Gâteau parfait de mousse au citron

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 150 de spéculoos écrasés,
- 50 g de beurre fondu,
- 20 g de gélatine,
- 100 g de sucre en poudre,
- 270 g de fromage blanc,
- 100 g de crème fraîche,
- 2 citrons
- 3 œufs,
- 100 g de fruits frais pour la décoration (par exemple framboises, fraises, kiwis, etc.).

Préparation : 30 min. Réfrigération : 2 h à une nuit.

Mélanger les spéculoos écrasés et le beurre fondu avec 30 g de sucre. Beurrer un moule à fond amovible, et y presser ce fond de gâteau. Placer au réfrigérateur.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Râper le zeste des citrons, puis les presser.

Faire fondre la gélatine au bain-marie dans le jus des citrons. L'incorporer au fromage blanc à l'aide d'un fouet, puis ajouter les zestes, les jaunes d'œufs et le reste de sucre.

Monter le blanc en neige très ferme avec une pincée de sel, et les incorporer délicatement au mélange précédent. Remplir le moule avec cette préparation et le replacer au réfrigérateur au moins deux heures (idéalement, une nuit).

Démouler délicatement au moment de servir et décorer avec, par exemple, des framboises et de la crème fouettée, des tranches de fraises et de kiwis, des copeaux de chocolat blanc, etc.