

## Verrines citron spéculos



Des [verrines](#) que j'ai goûtées la première fois lors d'un pot au bureau à l'occasion de l'anniversaire d'une collègue. Elle m'a gentiment donné sa recette lorsque je lui ai demandé car j'avais vraiment adoré ce [dessert](#).

Dans la recette originale il est préconisé de mettre des biscuits au citron. J'ai décidé de les remplacer par des spéculoos car j'avais peur que ça fasse un peu trop de citron. Ma collègue quant à elle avait mis des sprits dans ses verrines.

Ces verrines sont délicieuses, l'acidulée de la mousse citron, le lemon curd et les spéculoos se marient à merveille.

J'ai avec cette recette confectionné 6 verrines. Le nombre de verrines dépendra évidemment de la taille de celles ci.

*Pour le lemon curd*

- 100 ml de jus de citron
- 2 œufs

- 100 gr de sucre semoule
- 1 cs de maizena
- 20 gr de beurre

#### *Pour la mousse au citron*

- 200 gr de fromage blanc
  - 20 cl de crème liquide entière
  - 1 jaune d'œuf
  - 50 gr de sucre semoule
  - 1 sachet de sucre vanillé
  - 4 gr de feuille de gélatine
  - 50 ml de jus de citron
- 
- des spéculoos

#### Lemon curd

Battre les œufs avec le sucre. Rajouter la maizena et le jus de citron. Mélanger le tout.

Verser cette préparation dans une casserole et ajouter le beurre.

Faire chauffer le tout sur feu doux tout en remuant jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Verser dans un bol et laisser refroidir au frais.

#### Mousse citron

La crème doit être bien froide. Pour cela la mettre au congélateur 15 à 20 minutes avec le fouet qui servira à la monter en chantilly.

Mettre les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pour les ramollir 5 à 10 minutes.

Battre le jaune d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Réserver

Faire chauffer le jus de citron dans une casserole. Rajouter la gélatine ramollie et mélanger énergiquement pour bien la diluer. Laisser tiédir.

Pendant ce temps monter la crème en chantilly avec le sucre vanillé.

Une fois qu'elle commence à monter rajouter le fromage blanc.

Puis le mélange œuf/sucre et enfin le jus de citron.

### Montage de la verrine

Mixer ou émietter le spéculoos. ( 7 pour moi ).

Mettre une couche de mousse au citron dans le fond de vos verrines.

Mettre une couche de spéculoos mixés par-dessus.

Répartir le lemon curd par-dessus et recouvrir d'une nouvelle couche de spéculoos.

Finir avec une couche de mousse au citron.

Réserver au frais au minimum 5h. Je les ai préparée la veille au soir pour le dîner du lendemain et c'était parfait.

Décorer à votre convenance. Nouvelle couche de spéculoos ici.