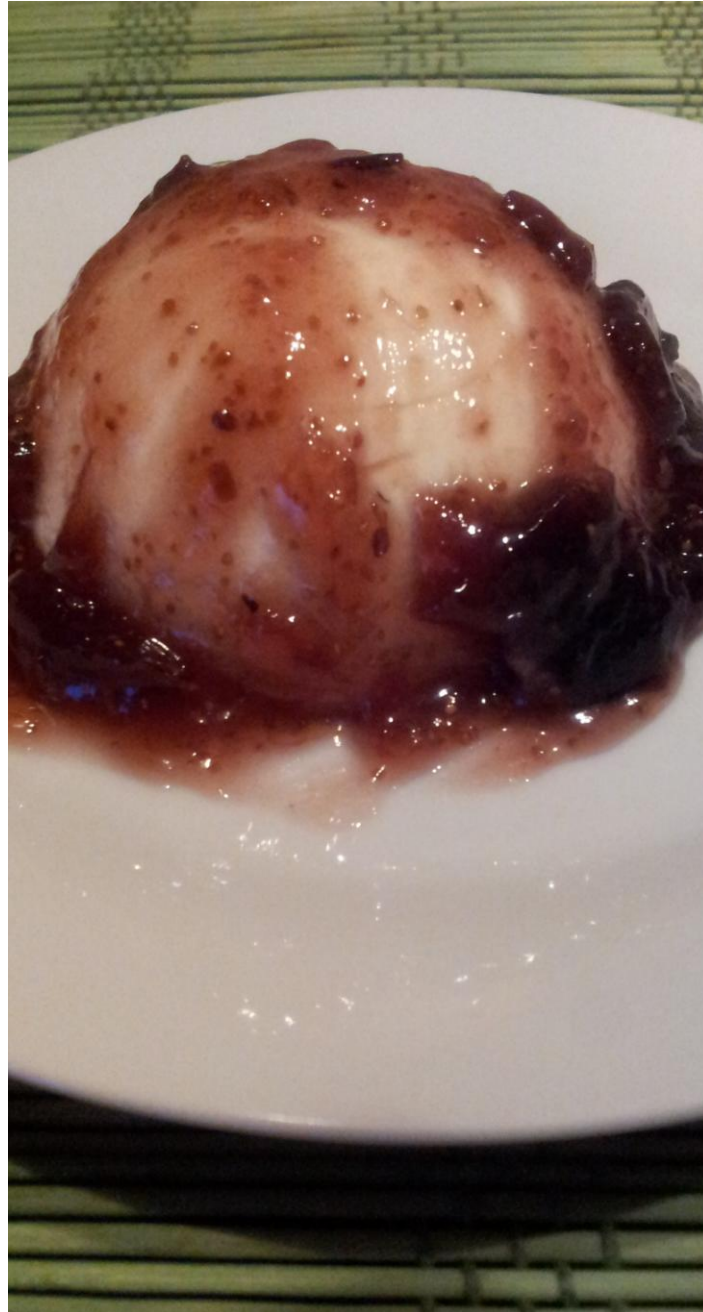


Crèmes de fromage blanc

De C. Felder



-Shopping : pour 8 personnes

- 3 feuilles de gélatine soit 6 grammes
- 2 jaunes d'oeufs
- 100 grammes de sucre semoule
- 1 cuillère à soupe de jus de citron jaune (10g) soit le jus d'un demi citron (de petite taille)

- 250 grammes de fromage blanc de bonne qualité à 40% de matières grasses
- Le zeste râpé d'un citron jaune
- 300 grammes de crème liquide entière (à 30% de mat. grasse min.) bien froide
- 200 grammes de confiture de figues ou toute autre confiture

-In process :

- Dans un bol, à l'aide de votre fouet, battre les jaunes d'oeufs et le sucre semoule : bien fouetter pour obtenir une mousse blanchâtre.
- Faire fondre la gélatine dans un grand bol d'eau froide.
- Faire fondre la gélatine au bain-marie (cela va très vite) ou au micro-ondes.
- Incorporer le jus de citron
- Rajouter le mélange "citron et gélatine" au mélange "oeufs sucre semoule", bien mélanger.
- Rajouter ensuite le fromage blanc rendre le mélange bien homogène, toujours au fouet.
- Mettre le zeste du citron lavé et mélanger.
- Dans le bol de votre robot à l'aide du fouet, battre la crème liquide très froide en crème montée.
- Ajouter enfin la crème fouettée au mélange, et l'incorporer délicatement à l'aide d'une maryse (mouvement rotatif de bas en haut, du centre vers le bord, en faisant tourner le récipient).
- Remplir des empreintes silicone en demi-sphères grâce à une poche à douille, et réserver au congélateur pendant 2 heures au minimum .
- Piquer un couteau au milieu de chaque crème congelée pour les sortir de leur empreinte.
- Plonger ensuite chaque crème dans la confiture fondue avec une cuillère à soupe d'eau dans une casserole, ou bien dans le coulis de fruits de son choix. On peut aussi les poser sur l'assiette et les napper (c'est plus facile).
- Laisser s'égoutter l'excédent de confiture et réserver ensuite sur l'assiette de service au moins 1H30 au réfrigérateur pour les décongeler délicatement.

Remarque : on peut mettre directement les crèmes dans des pots individuels qu'on laissera seulement 2 heures au frigo, et qu'on recouvrira de confiture fondue.