

BAVAROIS AU CITRON VERT ET A LA MENTHE



Pour 4 personnes

Ingrédients :

3 citrons verts non traités

400 g de fromage blanc à 0 %

5 feuilles de gélatine (5 x 2 g)

4 c à s de sucre

1 bouquet de menthe

Faire ramollir la gélatine dans un bol rempli d'eau froide.

Placer au réfrigérateur 4 ramequins pour qu'ils soient bien froids.

Faire bouillir 15 cl d'eau, retirer du feu et y déposer le bouquet de menthe (sauf quelques feuilles pour le décor). Couvrir et laisser infuser 10 min.

Prélever le zeste de deux citrons et presser les trois.

Filtrer l'infusion de menthe. Ajouter le zeste et le jus des citrons et la gélatine essorée.

Faire chauffer doucement jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute.

Laissez refroidir.

Fouetter le fromage avec le sucre et l'incorporer au mélange précédent.

Rincer les ramequins à l'eau froide sans les essuyer, répartir la préparation dedans et mettre au frais 4 h.

Au moment de servir, tremper le fond des moules dans de l'eau chaude, retourner les bavarois sur des assiettes à dessert et décorer avec les feuilles de menthe restantes.

Nathalie Simonet / 25 janvier 2018