

Verrines citronnées gourmandes

Ingrédients

100 ml de jus de citron
le zeste râpé d'un citron
3 oeufs
150 gr de sucre
1 cs de maïzena
125 gr de mascarpone
spéculoos
nappage chocolat

Dans un récipient allant au micro ondes mettre le sucre, la maïzena et les oeufs

Délayer avec le jus de citron

Couvrir

Cuire au micro ondes puissance maxi 3 fois 1 minute en remuant entre chaque cuisson

Ajouter le mascarpone

Laisser refroidir

Mettre au fond des verrines des spéculoos émiettés

Garnir de crème au citron à l'aide d'une poche à douille

Mettre un peu de nappage au chocolat

Mettre au frais



<http://atablecheznatt.canalblog.com>