

Entremet au citron

Ingrédients

1 boîte de lait concentré sucré
4 yaourts nature
le zeste et le jus d'un citron
2 feuilles de gélatine soit 6 gr

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide

Dans un saladier mélanger le lait concentré et les yaourts un à un

Ajouter le zeste et le jus de citron

Essorer la gélatine grossièrement et la faire fondre au micro ondes

Ajouter cette dernière au mélange précédent

Répartir dans des coupelles

Mettre au frais minimum 3h

Au moment de servir décorer avec des spéculoos écrasés et éventuellement d'une tranche de citron



<http://atablecheznatt.canalblog.com>