

Crème de fromage blanc au citron et aux figues et sa variante aux framboises

Les ingrédients pour 6 personnes :

3 feuilles de gélatine

2 jaunes d'oeufs

100 g de sucre semoule

1 c à s de jus de citron

250 g de fromage blanc 40 % de matière grasse

Le zeste râpé d'un citron

30 cl de crème liquide entière

200 g de confiture de figues

1 c à s d'eau

6 figues fraîches

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.

Dans un saladier fouetter vivement les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Faire fondre la gélatine égouttée dans le jus de citron au M.O. ou au B.M. et verser la gélatine dans les jaunes blanchis. Mélanger vivement à l'aide d'un fouet et ajouter le fromage blanc en continuant à fouetter.

Ajouter le zeste râpé du citron puis délicatement la crème que vous aurez montée en chantilly.

Répartir cette crème dans des moules en forme de dômes et placer au congélateur 2 h minimum.

Lorsque les crèmes sont prises faire fondre la confiture de figues dans une casserole avec l'eau.

Planter la pointe d'un couteau dans chaque crème congelée (j'ai utilisé une brochette en bambou) démouler les dômes et les plonger en tournant rapidement dans la confiture fondue.

Laisser l'excédent de confiture s'égoutter avant de poser les dômes sur les assiettes de service.

Mettre les assiettes au réfrigérateur 1h30 pour que les dômes décongèlent doucement.

Pour la dégustation décorer chaque assiette avec une figue coupée en 2 et des zestes de citron. Sur la photo je n'ai mis que 2 quartiers de figue, n'ayant qu'une seule figue pour mes 2 assiettes.

Pour la variante aux framboises je me suis contentée de remplacer la confiture de figues par de la confiture de framboises et de mettre quelques framboises en décoration. Vous pouvez aussi, si vous en trouvez encore, le faire avec des mûres.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>