



Crousti framboise coeur citron

Nombre de portions

Temps de préparation

Difficulté

8 portions

3 minutes

★☆☆



LES INGRÉDIENTS

- Framboises fraîches - 200g
- Crème UHT au mascarpone - 50g
- Citron jaune - 1 fruit
- Citron vert - 1 fruit
- Garniture citron - 150g

LA RECETTE

Passer les Croustisablés au four à 180° degrés 3min afin de leur donner une parfaite croustillance.

Zester finement un peu de citron jaune et vert sur la crème puis la monter au batteur mélangeur.

Couper délicatement la garniture citron avec la crème fouettée.

Réserver en poche pâtissière munie d'une douille unie.

Montage

Pocher la garniture citron sur le Croustisablé.

Déposer les framboises. Décorer de brisures de meringues et de zestes de citrons jaunes et verts.

Astuce du chef

Pour un goût d'agrumes encore plus surprenant, tartiner finement le Croustisablé de gelée de yuzu avant de garnir.

LE MONTAGE