

Crème citron et gelée citron au thym

Préparation et cuisson: env. 30 min
Mise au frais: env. 2 heures
Pour 4 verres hauts, d'env. 3 dl

2 dl **d'eau**
1 ½ dl **de sirop de citron**
3 c. à soupe **de sucre**
1 **citron non traité**,
zeste râpé et jus
3 brins **de thym**
(p. ex. thym citron)

½ c. à café **d'agar-agar** (p. ex. Morga),
délayé dans
½ c. à soupe **d'eau**

1,8 dl **de crème**, très froide

1 **citron non traité**,
en fines tranches

porter le tout à ébullition dans une casserole, réduire à env. 3 dl. Filtrer, reverser 2 dl en casserole, laisser refroidir le reste dans une terrine en inox, couvrir et mettre au frais env. 1 heure

ajouter au liquide dans la casserole, porter à ébullition en remuant, baisser le feu, cuire env. 2 min à feu doux, remplir les verres, laisser tiédir, couvrir de film alimentaire. Poser les verres en biais dans un moule à cake, mettre au frais env. 2 heures, jusqu'à ce que la gelée prenne

ajouter peu à peu la moitié au sirop froid en remuant sans arrêt au fouet ou au batteur électrique. Batre jusqu'à ce que la crème au citron devienne mousseuse. Fouetter la crème restante, incorporer délicatement avec une spatule en caoutchouc, répartir sur la gelée

décorer

Suggestion

Préparer une crème au citron sans gelée: laisser refroidir le sirop réduit à 3 dl, puis couvrir et mettre au frais dans une terrine en inox env. 1 heure. Ajouter la moitié de la crème et battre jusqu'à ce que la crème au citron devienne mousseuse. Fouetter la crème restante, l'incorporer délicatement, dresser.

Par personne: lipides 16 g, protéines 1 g, hydrates de carbones 19 g, 907 kJ (217 kcal)



Idée de présentation:
préparer une crème au citron sans gelée (voir suggestion), décorer avec un brin de thym.