



Crèmeux citron vert et chocolat blanc

Ingredients

250g de jus de citron vert
250g de chocolat blanc
85g de maïzena
300g de lait
350g de crème liquide entière
120g de mascarpone
60g de sucre
le zest de 5 citrons verts

Étape de la recette

Faire chauffer ensemble le zest des 5 citrons verts, le lait, le jus de citron vert, la crème liquide, le chocolat blanc, le sucre et mélanger jusqu'à ce que le chocolat blanc soit complètement dissout

Incorporer la maïzena, faire chauffer à feu moyen, mélanger jusqu'à ce que la préparation soit épaisse comme une crème pâtissière

Hors du feu ajouter le mascarpone, bien mélanger

Verser la préparation dans un moule

Laisser au frais une nuit