

Crème glacée mimosa

35 min 

2 

4-6 

4h 

Ingrédients

1 paquet de Savoïardi sans gluten Schär, 3 oeufs, 9 cuillerées à soupe de sucre, 500 ml de chantilly, 2 à 3 cuillerées à soupe de sucre pour la chantilly, 6 citrons non traités.

Préparation

Séparez les jaunes des blancs d'oeufs. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange crémeux et ajoutez le zeste de 3 citrons ainsi que le jus de 5 citrons en remuant constamment. Battez les blancs d'œufs en neige avec la pincée de sel, fouettez la crème avec le sucre jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Mélangez délicatement tous les ingrédients. Emiettez les biscuits à la cuillère, mouillez-les avec le jus du dernier citron et placez-les à plat dans un moule en verre. Versez la masse crémeuse sur les biscuits à la cuillère et placez-le tout 4 heures au congélateur.



L'astuce d'Oscar

Pour une crème moins acide, ajoutez le jus de justement 2 citrons à les jaunes d'œufs.

