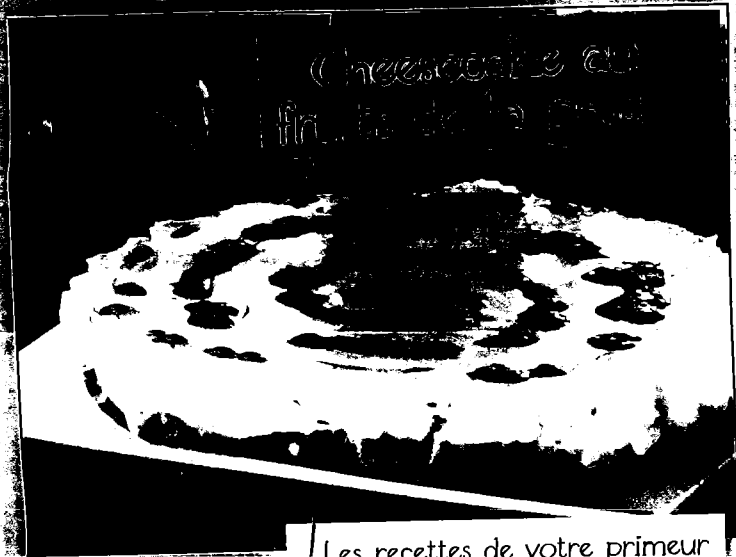




FRAIS

Grand Frais, le meilleur marché



Les recettes de votre primeur

Le grand cours

- 5 fruits de la passion
- 180 g de spéculos
- 60 g de beurre
- 600 g de ricotta
- 100 g de fromage frais
- 120 g de sucre
- Le jus de 2 citrons



6 personnes



Préparation : 30 min

Cuisson : 7 min

Réfrigération : 1 nuit

• 3 œufs

• 5 feuilles de gélatine

Préparation :

1. Faites fondre le beurre. Ecrasez les gâteaux au mortier, ajoutez le beurre et mélangez. Disposez la pâte obtenue dans un moule rond recouvert de papier sulfurisé. Réservez au réfrigérateur.
2. Préparez la crème citron : Trempez les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Faites chauffer à petit feu le jus de citron avec le sucre et les jaunes d'œuf jusqu'à consistance d'une crème anglaise. Attention : la préparation ne doit pas bouillir. Ajoutez les feuilles de gélatine ramollies et essorées. Laissez refroidir légèrement.
3. Coupez les fruits en deux. Récupérez la pulpe des fruits de la passion et versez-la dans le mélange.
4. Battez les œufs en neige ferme. Ajoutez délicatement les blancs d'œufs à votre crème fromage blanc. Versez le tout sur le fond de biscuits. Laissez prendre au réfrigérateur une nuit.
5. Démoulez et décorez de pulpe de fruit de la passion.