



## Verrine citron crumble

### Ingredients

#### Panna cotta citron

200g de mascarpone  
200g de crème liquide entière  
30g de sucre  
1 citron  
2,5g de gélatine

#### Curd au citron

100g de sucre  
1 oeuf  
1 jaune d'oeuf  
1 citron  
50g de beurre

#### Crumble

20g de cassonade  
35g de beurre  
35g de farine

### Panna cotta au citron

- Pour 2 grosses verrines ou 4 petites -

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Prélever le zeste du citron (bio de préférence) et le froter avec le sucre

Faire chauffer ensemble le mascarpone, la crème liquide et le sucre

Hors du feu ajouter la gélatine essorée et mélanger

Laisser et tiédir et ajouter le jus du citron

Verser dans les verrines et mettre au frais 2h

### Curd au citron

Prélever le zeste du citron et le froter avec le sucre

Fouetter l'oeuf, le jaune et le sucre ensemble

Verser le jus de citron

Faire chauffer, en mélangeant, jusqu'à ce que la préparation épaississe

Incorporer le beurre en petits morceaux et mélanger

Laisser refroidir et verser dans les verrines

Mettre au frais 1h

### Crumble

Préchauffer le four à 180°C

Mélanger ensemble la farine et la cassonade

Ajouter le beurre froid en petits morceaux et frotter entre vos mains pour obtenir un mélange sableux

Disposer sur du papier cuisson et enfourner 10 minutes

Laisser refroidir et déposer le crumble dans les verrines

---