

Crèmes au citron et chocolat blanc

Ingrédients

130 ml de jus de citron
le zeste de deux citrons
30 gr de sucre
2 oeufs
110 gr de chocolat blanc
des framboises

Mettre dans le bol du TM le jus de citron, les zestes, le sucre et les oeufs

Programmer 7 mn à 90° vitesse 4

A la sonnerie ajouter le chocolat coupé en morceaux

Mixer vitesse 2 quelques secondes pour faire fondre le chocolat

Répartir dans des verrines

Mettre au frais au minimum 3h

Déposer des framboises au moment de servir

