



## Crèmes vite faites au citron (sans lait)



*J'aime beaucoup les entremets et j'essaie d'en faire régulièrement. Avec des parfums que l'on ne trouve pas forcément dans le commerce, comme ici pour le citron : il y a bien le yaourt au citron, mais la crème au citron, niet, nada, nothing, en tout cas je n'en ai jamais vu. Alors j'en profite pour faire uen crème à mon goût, épaisse, bien parfumée et pourquoi pas allégée avec le sucre remplacé par de l'édulcorant, cela ne change rien à la consistance.*

### Ingrédients (pour 4 crèmes):

- 375 ml de boisson au soja
- 1 citron non traité
- 25 g de maïzena
- 1 cuil à café d'édulcorant liquide (ou 60 g de sucre)

### Préparation :

Presser le citron et râper son zeste. Dans une jatte, mélanger le jus de citron et la maïzena. Verser ensuite la boisson au soja et mélanger au fouet au fur et à mesure.

Mettre la jatte au four micro-ondes : chauffer à la puissance maximum en donnant un coup de fouet toutes les minutes ; arrêter dès que le mélange a épaissi. On peut aussi le faire épaissir dans une casserole, comme pour une crème pâtissière. Après la cuisson, ajouter l'édulcorant et le zeste de citron.

Répartir la crème dans des ramequins individuels et laisser refroidir puis réserver au réfrigérateur. Les crèmes se raffermiront en refroidissant, on peut les servir démoulées.

*Le 05 Janvier 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

*Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/01/05/index.html>*