

# Framboises du pays au fromage blanc citronné

## Ingrédients

### Crème citron

- 100 g sucre
- 1 œuf
- 1 zeste citron
- 100 g beurre

### Sauce mousseuse

- 1 dl lait
- 40 g crème
- 75 g sirop d'orgeat
- 20 g alcool anisé

### Coulis de framboises

- 100 g framboises
- 20 g sucre
- 5 g jus citron

### Finitions

- 200 g framboises
- 0,08 dl crème de framboises
- 120 g fromage blanc battu
- 1 citron vert en jus et son zeste
- bâtonnets glacés au citron  
(chapitre petits fours)

### Crème citron

Chauffer le beurre avec le zeste. Bien travailler l'œuf et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent, puis ajouter cette masse au beurre fondu, à feu doux, en travaillant. Cuire très légèrement 2 minutes environ. Refroidir, passer au chinois.

### Sauce mousseuse

Émulsionner tous les ingrédients au bamix.

### Coulis de framboises

Mixer fruits, sucre et citron, passer au chinois.

### Finitions

Garnir le fond des bols de framboises, verser un trait de crème de framboise. Recouvrir de crème citron froide, puis d'une couche de coulis de framboises. Poser deux framboises et le blanc battu pour former un dôme. Râper très finement un zeste de citron vert par-dessus. Ajouter la sauce mousseuse sur tout le pourtour, y poser 3 framboises. Piquer du sucre tiré (ou un autre élément de décoration) dans le centre. Servir avec les bâtonnets glacés.



