

# **BAVAROIS AU CITRON VERT ET A LA MENTHE**



**Pour 4 personnes**  
**Ingrédients :**

**3 citrons verts non traités**  
**400 g de fromage blanc à 0 %**  
**5 feuilles de gélatine (5 x 2 g)**  
**4 c à s de sucre**  
**1 bouquet de menthe**

**Faire ramollir la gélatine dans un bol rempli d'eau froide.**  
**Placer au réfrigérateur 4 ramequins pour qu'ils soient bien froids.**

**Faire bouillir 15 cl d'eau, retirer du feu et y déposer le bouquet de menthe (sauf quelques feuilles pour le décor). Couvrir et laisser infuser 10 min.**  
**Prélever le zeste de deux citrons et presser les trois.**  
**Filtrer l'infusion de menthe. Ajouter le zeste et le jus des citrons et la gélatine essorée.**  
**Faire chauffer doucement jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute.**  
**Laissez refroidir.**

**Fouetter le fromage avec le sucre et l'incorporer au mélange précédent.**

**Rincer les ramequins à l'eau froide sans les essuyer, répartir la préparation dedans et mettre au frais 4 h.**

**Au moment de servir, tremper le fond des moules dans de l'eau chaude, retourner les bavarois sur des assiettes à dessert et décorer avec les feuilles de menthe restantes.**