








Bâtonnet façon Tarte Citron Glacée



 PRÉPARATION : 10min	 PRISE AU FROID : 3h
 PORTIONS : 4 Mini	 MATÉRIEL : Mini Moule Glaces
 CONSERVATION : 1 Mois	



Ingrédients :

- 220gr de Yaourt à la grecque
- 60gr de Crème Liquide 30%
- 40gr de Miel
- 80-100gr de Curd Citron
- Zestes de Citron
- Morceaux de spéculos

Astuces et Alternatives :

- Pour un **curd citron maison** : mélanger dans une casserole 1 oeuf + 50gr de jus de citron + 25gr de Sucre + 10gr de beurre et fouetter continuellement sur feu doux jusqu'à épaissement. Retirer du feu, étaler sur une assiette, filmer au contact et laisser refroidir avant d'utiliser pour les glaces. Il en restera, vous pouvez utiliser le reste en verrines par exemple.
- **Miel** → ou **glucose**, donne une texture souple et limite la cristallisation, apporte la touche sucrée.

Infos Nutri pour 1 Portion :

Cal : 205 Prot : 3.9gr Glu : 21.6gr Lip : 11.3gr



Préparation

- Mélanger le yaourt, la crème, le miel et les zestes de citrons (à doser selon vos goûts).
- Alternier dans le moule la partie vanille, le curd citron refroidi et quelques morceaux de biscuits.
- Insérer les bâtonnets, lisser la surface et placer au congélateur (évidemment pas au four).
- Laisser jusqu'à prise complète, démouler.
- Sortir au moins 5min avant de déguster.

