

## Surprenant glacé citron et pailleté feuilletine

Écrit par Hélène  
Lundi, 04 Juin 2012 20:08 -

---



### Une recette Tupperware

#### Ingrédients pour 6 personnes

150 ml de fromage blanc  
75 ml de sucre ( $\pm$  75 g)  
2 œufs (jaunes et blancs séparés)  
60 g de crêpes dentelles type "Gavottes (6 paquets de 2)  
Le zeste et le jus d'un  $\frac{1}{2}$  citron "non traité"

#### Préparation

1. Dans le Bol batteur Pro 1.5 l , mélangez le fromage blanc, les jaunes d'œufs, le zeste et le jus du  $\frac{1}{2}$  citron.
2. Dans le Speedy Chef, montez les blancs en neige, ajoutez le sucre et fouettez encore quelques secondes. Incorporez-les au mélange précédent à l'aide de la Spatule silicone.
3. Concassez les crêpes dentelles et répartissez-les dans le fond des EmpilOdéco. Répartissez la mousse dessus et lissez avec la Spatule silicone fine.

## **Surprenant glacé citron et pailleté feuilletine**

Écrit par Hélène

Lundi, 04 Juin 2012 20:08 -

---

4. Empilez-les 3 par 3, fermez chaque tour avec le Couvercle souple et placez-les au congélateur pour au moins 6 h.
5. Sortez les préparations 5 à 10 mn du congélateur avant de les démouler et de les servir.