

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette adaptée au Thermomix

Crumble "Thé de Lu", fraises et crème citron en verrine



Je me suis inspirée de la base d'un dessert trouvé sur "Elle à table" magazine, pour réaliser ces petites verrines...

Pour 8 verrines

250 g de biscuits "Thé de Lu" (voir à la fin de la recette)
480 g soit de yaourt nature, de fromage blanc ou de petits suisses (au choix)
2 CS de mascarpone (facultatif) ou de crème allégée
2 CS de miel épais
2 cc de sirop de citron
Le zeste d'un citron

Pour la décoration

Quelques fraises ou morceaux de fraises que vous disposerez selon votre imagination.
Du chocolat fondu (faire des petits filets)
2 CS de pralin

Dans le bol du TM

Mixer 250 g de Thé de Lu, pendant **10 sec VIT 6**.

Ajouter 80 g de beurre fondu (allégé ou pas)

Mélanger **15 sec VIT 3**. Le mélange doit ressembler à du sable mouillé.

Déposer ce "sable" au fond de chaque verrine, à quantité égale.

Nettoyer le bol du TM et y mettre le reste des ingrédients (sauf ceux de la déco)

Mélanger **30 sec VIT 3** afin que le mélange soit bien homogène.

A l'aide d'une grosse cuillère, sur le "sable", répartir dans chaque verrine cette "crème" parfumée au citron.

Décorer selon son imagination avec les fraises, le chocolat fondu et le pralin.



