



Délice de Sara



pour 6 à 8 personnes:
400 g de fromage blanc (40%)
300 g de crème fraîche
2 oeufs + 80 g de sucre
10 g de gélatine
1 citron vert non traité
15 g de gingembre frais
50 g de sucre pour le sirop
1 fond de Génoise
1 cs de kirsch

Laver le citron vert, prélever le zeste et le hacher, couper le citron en morceaux en retirant les pépins. Peler le gingembre à l'économe et faire de petites tranches fines. Blanchir les zestes à l'eau bouillante pendant 2 mn, les rafraîchir, les égoutter et réserver. Faire un sirop avec le sucre et 50 g d'eau, porter à ébullition pendant 5 mn puis ajouter le gingembre et le citron coupé en morceaux, cuire à petite ébullition 10 mn. Egoutter, passer finement au mixer et réserver le sirop (pour la génoise).

Tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Dans une calotte semi-sphérique en inox, blanchir les oeufs entiers avec le sucre. Monter l'appareil en plaçant la calotte au bain-marie, lorsque l'appareil a doublé de volume et atteint une température voisine de 50°C environ, y dissoudre les feuilles de gélatine égouttées et pressées. Retirer la calotte du bain-marie et continuer de fouetter jusqu'à refroidissement. Mélanger à l'appareil le citron et le gingembre confits, incorporer le fromage blanc battu. Fouetter la crème en chantilly et l'incorporer délicatement au premier mélange, ajouter les zestes de citron blanchis.

Verser l'appareil dans le moule. Découper la génoise en deux dans sa circonférence puis en étoile.

Déposer la génoise sur l'appareil et l'imbiber avec le sirop auquel on aura ajouté 1 cs de kirsch. Mettre le moule au réfrigérateur 2 heures au minimum.