

Fraîcheur d'été au citron

Recette



Bienheureux
l'homme qui a mis
en l'Éternel
sa confiance.

(Psaume 40. 4)

Durée : 20 min

Difficulté : 

www.par-la-main.com

1

INGRÉDIENTS: (pour 8 personnes)



- ❑ 125 g de sucre
- ❑ 4 oeufs
- ❑ 1 petite fiole de citron (ou le jus de 6 citrons frais)
- ❑ 60 g de beurre (à faire fondre 30s au micro-ondes)
- ❑ 4 yaourts à la Grecque de 150g chacun (ou 600g de fromage blanc battu)
- ❑ 1 paquet de galettes bretonnes

www.par-la-main.com

2

USTENSILES :



- ❑ 1 saladier
- ❑ 1 cuillère à soupe
- ❑ 1 fouet
- ❑ 8 verrines
- ❑ 1 bol

www.par-la-main.com

3

1

Casse les œufs.

Ajoute le sucre et mélange bien.

Ajoute le beurre fondu puis le jus de citron. Mélange.

www.par-la-main.com

4

2



*Mets au micro-ondes 2 min,
tu obtiens un mélange grumeleux.*

*Mélange bien avec le fouet,
puis remets au micro-ondes 3 min
et fouette à nouveau pour avoir une crème bien lisse.*

www.par-la-main.com

5

3



Partage la préparation entre les 8 verrines.

Puis ajoute le yaourt (non sucré).

www.par-la-main.com

6

4



*Mets en miettes une galette bretonne
et mets-la dans une verrine.
Fais la même chose avec les 8 verrines.*

Termine par une petite touche de yaourt pour la déco !

www.par-la-main.com

7

5



*Tu peux faire
différentes verrines.*

*Si tu veux, à la place
de la préparation au citron,
tu peux mettre
de la confiture d'abricot,
de framboise,
ou de la crème de marron...*

www.par-la-main.com

8

6



Fais vivre le site !

*Envoie-nous vite une photo de tes verrines !
On s'en régale les yeux d'avance... !!!*

(rubrique Contact / Si tu nous écrivais)

www.par-la-main.com