



Natrel
Sans lactose*

Gâteau des anges à la crème citronnée et aux petits fruits

Ce dessert, facile à faire mais étonnamment savoureux, marie des saveurs sucrées et acidulées, adoucies par l'onctuosité de la crème à fouetter sans lactose.

Préparation: 10 minutes

Temps de cuisson pour la crème de citron: 5 minutes

Temps de refroidissement pour la crème de citron: 15 minutes

3	œufs
150 ml (2/3 tasse)	de sucre cristallisé
15 ml (1 c. à soupe)	de zeste de citron râpé fin
125 ml (1/2 tasse)	de jus de citron frais
300 ml (1 1/4 tasse)	de Crème à fouetter 35% m.g. Natrel Sans lactose
1	gâteau des anges du commerce (284 g) coupé en cubes
1 l (4 tasses)	d'un mélange de bleuets, de mûres et de framboises
	menthe fraîche (facultatif)

FOUETTER ensemble les œufs et le sucre dans un bol allant au four à micro-ondes. Ajouter le zeste et le jus de citron; fouetter jusqu'à homogénéité.

FAIRE CHAUFFER AUX MICRO-ONDES à intensité MOYENNE pendant 2 minutes; fouetter jusqu'à consistance lisse. Remettre au four à micro-ondes et faire chauffer 2 ou 3 minutes de plus, ou jusqu'à ce que la préparation bouille et épaississe. Laisser tiédir, puis réfrigérer. (Nota: La crème de citron peut être réfrigérée jusqu'à 1 semaine.)

FOUETTER la crème au batteur électrique à puissance élevée jusqu'à la formation de pics mous. Incorporer délicatement la crème de citron; remuer doucement jusqu'à homogénéité.

DISPOSER le gâteau et les petits fruits dans des coupes à dessert; napper de crème citronnée. Garnir de menthe.

Rendement: 8 portions

SUGGESTION

Si désiré, au lieu de couper le gâteau en cubes, tranchez-le en 16 parts minces; disposez-en 2 tranches sur une assiette et servez-les avec les petits fruits et la crème citronnée, comme dans la recette ci-dessus.