Verrines façon Tarte au Citron
Pour !30 verrines



1. ***POT DE CREME FAÇON TARTE AU CITRON***

   1 sachet(s) de 400 g de préparation pour **Pot de Crème façon Tarte au Citron alsa Professionnel**
   1 L de lait 1/2 écrémé
   1 L de crème liquide

   Dans une casserole, porter le lait et la crème à ébullition
   Verser la préparation alsa dans le liquide bouillant. Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à complète dissolution.
   Répartir dans des ramequins. Réserver au frais (minimum 2 heures) et servir après complet refroidissement.

2. ***CRUMBLE***

   230 g de **préparation pour Crumble alsa Professionnel**
   80 g de beurre

Dans la cuve d’un batteur ajouter le beurre découpé en morceaux et la préparation pour crumble alsa Professionnel.
Mélanger 2 minutes à vitesse lente, puis 2 minutes à vitesse rapide.

Repartir sur une plaque avec un papier sulfurisé.
Faire cuire environ 15 minutes au four à 160°C.

3. ***MOUSSE CHOCOLAT BLANC***

250 g pour de préparation pour **Mousse au Chocolat Blanc alsa Professionnel**
500 g de lait 1/2 écrémé froid

Dans une cuve de batteur, avec un fouet, disposer le lait froid puis y incorporer la préparation alsa.
Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse, puis 5 minutes à vitesse maximale.
Dresser à la poche dans des coupes. Réserver au frais au moins 90 minutes avant de servir.

4. ***MONTAGE & FINITION***

Prendre les verrines avec le Pot de Crème façon Tarte au Citron alsa Professionnel, disposer environ 10 g de Crumble alsa Professionnel refroidie, puis la Mousse au Chocolat Blanc alsa Professionnel.

Pour finir, ajouter des zestes de citron vert.