

Petites crèmes au citron

Préparation : 10 min - Repos : 3h (ou une nuit)

Pour 5 à 6 verrines



Il vous faudra

- 25cl de crème entière liquide
- 100 g de yaourt grec
- 150 g de lait concentré sucré
- 80 ml de jus de citron

Dans un saladier, mélanger au fouet la crème, le yaourt, le lait concentré sucré, et le jus de citron pour obtenir une préparation bien homogène. Remplir les verrines. Réserver au frais 3h (ou une nuit).

Waiting For The Sun
Petites crèmes au citron

<https://caladan09.fr/2023/08/15/petites-cremes-au-citron/>