 **Crème de fromage blanc**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/08/Cr%C3%A8me-de-fromage-blanc-DSCN7807_27983.jpg) **Pour 12 crèmes   
- 6 g de gélatine (3 feuilles)**  
**- 250 g de** [**fromage blanc**](http://recettes.de/fromage-blanc)  
**- 300 g de crème liquide entière**  
**- 2 jaunes d'œufs**  
**- 100 g de sucre en poudre**  
**- 1 citron non traité**  
**-** [**coulis de framboise**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/) **(maison pour moi)**

**Empreintes ½ sphères en silicone (12)**

Laisser le fromage blanc s'égoutter avant d'en peser 250 g.  
Mettre la gélatine dans de l'eau froide pour la ramollir.  
Monter la crème jusqu'à l'obtention d'une texture "[**mousse à raser**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)" et la réserver au frais pendant le début de la préparation.  
Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre jusqu'à obtenir une crème blanche et mousseuse.  
Dissoudre la gélatine dans une cuillerée à soupe de citron chaud et l'ajouter aux œufs tout en mélangeant vivement.  
Ajouter le fromage blanc et le zeste de citron finement râpé et bien mélanger  
Incorporer ensuite délicatement à la spatule,  la crème fouettée.  
Répartir la crème dans les empreintes.  
**Placer au congélateur** pendant 2 heures minimum.  
**Le jour du repas**, démouler les crèmes une à une.  
Planter la pointe d'un couteau dans la crème puis la tremper dans le coulis.  
**Déposer sur l'assiette de service.**Placer au réfrigérateur pendant une heure et demie pour les laisser dégeler doucement.