



Dessert d'Ananas Dans Une Tasse

Bardakta Ananas Tatlısı



- 1 ananas frais
- 1 sachet de poudre de crème
- 1,5 tasses de lait froid
- 1 tasse de sucre
- 2 œufs
- 1 zeste de citron
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 10 biscuits aux noisettes

- # Épluchez l'ananas puis coupez en petit morceaux. Rajoutez de la râpe de zeste de citron et du jus de citron. Mettez de côté.
- # Séparez le jaune et le blanc de l'œuf. Mettez dans deux bol différent.
- # Faites de la mousse en mélangeant le blanc d'œuf. Rajoutez du sucre sur le jaune d'œuf puis mélangez jusqu'à qu'il devient blanc.
- # Mélangez dans un autre bol, de la crème chantille et du lait froid jusqu'à qu'il devient mousseuse.
- # Rajoutez dans le jaune d'œuf, les ananase et une partie des biscuits cassés. Mélangez puis rajoutez la crème chantille et mélangez encore un peu.
- # Rajoutez enfin la mousse obtenue du blanc d'œuf. Mélangez l'ensemble.
- # Versez dans une tasse puis saupoudrez des miettes de biscuits.
- # Faites reposer au réfrigérateur pendant 2 heures puis servez.

N-B; Si le jaune d'œuf est mélangé avec du blanc, il restera pareil et ne deviendra pas blanc.