



THE J.M. SMUCKER Co

Dessert léger au citron

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

N/A N/A N/A N/A

Ingredients

- **Croûte :**
- 1 tasse (250 mL) chapelure de biscuits graham
- 3 c. à table (45 mL) beurre, fondu
- 2 c. à table (30 mL) sucre
- 1 paquet (85 g) de poudre à gelée au citron
- **Garniture :**
- 1 tasse (250 mL) eau bouillante
- 2/3 tasse (150 mL) de lait évaporé **Carnation®** sans gras

Lait écrémé évaporé sans gras

- 1 paquet (8 oz/250 g) de fromage à la crème léger, ramolli
- 1/4 tasse (50 mL) sucre
- fruits frais

Directions

Step 1:

Croûte : Dans un petit bol, mélanger la chapelure de biscuits graham avec le beurre et le sucre. Réserver 1 c. à soupe (15 ml) de préparation pour saupoudrer sur le dessus. Presser le reste de la préparation dans un moule carré de 8 po (2 L).

Step 2:

Garniture : Dans un bol, mettre la poudre à gelée et ajouter l'eau bouillante en remuant jusqu'à ce que la poudre ait fondu. Laisser refroidir à la température ambiante. Dans un petit bol, verser le lait évaporé. Faire refroidir au congélateur de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que des cristaux se forment sur le rebord du bol. Dans un grand bol, battre le fromage à la crème avec le sucre. Incorporer petit à petit la gelée refroidie jusqu'à consistance homogène. En utilisant des batteurs propres, battre le lait évaporé refroidi environ 1 minute ou jusqu'à consistance ferme; incorporer à la préparation au fromage à la crème en pliant. Verser sur la croûte de biscuits graham. Parsemer de la chapelure réservée. Réfrigérer jusqu'à ce que la garniture soit prise. Décorer avec des petits fruits, si désiré.

Images

