

## **CRÈME DE GÉNÉPI (recette pour 4 personnes)**

**Ingrédients** : 50 ml d'eau + 60 g de sucre + 120 ml de liqueur de Génépi + 3 jaunes d'œufs + 250 g de mascarpone + 20 g de sucre glace

- Faire bouillir 50 ml d'eau + 60 g de sucre afin d'obtenir un sirop assez épais
- Ajouter la liqueur de génépi en laissant sur le feu 1 mn
- Fouetter les jaunes d'œufs puis incorporer progressivement le sirop épais, encore chaud (va épaissir légèrement avec le jaune d'œuf). Le mélange doit doubler de volume et prendre une couleur jaune clair.
- Laisser refroidir
- Battre le mascarpone avec le sucre glace et incorporer le mélange œufs-sirop

### **Présentation** :

- Dans une coupe, mettre une couche d'environ 2 cm de crème au génépi.
- Ajouter une bonne cuillère à soupe de fromage blanc sur la crème.
- Mettre au réfrigérateur au moins 1 h.

Au moment de servir, on peut y ajouter des fruits rouges, du coulis....