

Lemon Lime Posset

with Crunchy Graham Crumble

160 Minutes

Start here

Before starting, wash and dry all produce. Gather all required tools.

Bust out

Medium bowl, measuring spoons, plastic wrap, zester, medium pot, large non-stick pan

Ingredients

	2 Person
Lemon	1
Lime	1
Cream	237 ml
Graham Cracker Crumbs	½ cup
White Sugar	½ cup
Honey	2 tbsp
Butter*	2 tbsp
Salt*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



Prep and start posset

- Zest, then juice **lemon**.
- Juice **lime**.
- Combine **sugar, lemon zest** and **a pinch of salt** in a medium bowl. Rub together **sugar** and **zest** using your fingertips until **mixture** is fragrant.



Make graham cracker crumble

- While **posset** chills, heat a large non-stick pan over medium heat.
- When hot, add **2 tbsp butter**, then swirl to melt. Stir in **graham cracker crumbs** and **a pinch of salt**.
- Cook, stirring often, until crumbs are toasted, 1-2 min. Stir in **honey**. Gently shake or swirl the pan to create pea-sized crumbs.
- Remove from heat, then transfer **graham cracker crumble** to a small plate to cool.



Finish posset

- Add **sugar mixture** and **cream** to a medium pot over medium heat. Cook, stirring constantly until **mixture** comes to a simmer, 3-4 mins.
- Simmer for 1 min until **mixture** reduces slightly, then remove from the heat and stir in **lemon** and **lime juices**.
- Divide **mixture** between cups or bowls, then cover with plastic wrap and chill until set, 2-3 hrs. (**NOTE:** The texture of posset will be looser than mousse or custard.)



Finish and serve

- When **posset** is set, remove from the fridge and sprinkle **graham cracker crumble** over top.

Crème citron-lime à l'anglaise

avec croustillant de biscuits Graham

160 minutes

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes. Rassembler tout le matériel requis.

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, pellicule plastique, zesteur, casserole moyenne, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes
Citron	1
Lime	1
Crème	237 ml
Biscuits Graham, émiettés	½ tasse
Sucre blanc	½ tasse
Miel	2 c. à soupe
Beurre*	2 c. à soupe
Sel*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer et commencer la crème à l'anglaise

- Zester, puis presser le **citron**.
- Presser la **lime**.
- Dans un bol moyen, combiner le **sucre**, le **zeste de citron** et **une pincée de sel**. Frotter le **mélange de sucre et de zeste** du bout des doigts jusqu'à ce qu'il soit parfumé.



3 Préparer le croustillant de biscuits Graham

- Pendant que la **crème** refroidie, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **2 c. à soupe de beurre** et faire fondre en tournoyant. Incorporer les **biscuits Graham émiettés** et **une pincée de sel**.
- Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les miettes soient dorées. Incorporer le **miel**. Secouer ou tourner doucement la poêle pour obtenir des grumeaux de la taille d'un petit pois.
- Retirer la poêle du feu et transférer le **croustillant de biscuits Graham** dans une assiette pour refroidir.



2 Terminer la crème à l'anglaise

- Chauffer une casserole moyenne à feu moyen. Ajouter le **mélange de sucre** et la **crème**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant constamment, jusqu'à ce que le **mélange** arrive à légère ébullition.
- Laisser mijoter pendant 1 min, jusqu'à ce que le **mélange** réduise légèrement, puis retirer du feu et incorporer le **jus de citron** et le **jus de lime**.
- Répartir le **mélange** dans les bols, puis couvrir de pellicule plastique et réfrigérer de 2 à 3 h, jusqu'à ce que la **crème à l'anglaise** soit figée.
(**REMARQUE** : La crème à l'anglaise sera moins ferme qu'une mousse ou qu'une crème pâtissière.)



4 Terminer et servir

- Lorsque la **crème à l'anglaise** sera bien figée, la retirer du frigo et parsemer du **croustillant de biscuits Graham**.