



Mousses

Mousse au citron



2h40

TEMPS TOTAL

40 min

PRÉPARATION

0

CUISON

2h

REPOS

173

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la mousse au citron

2 Citron(s)

3 unité(s) entière(s)

Oeuf(s) entier(s)

100 g **Sucre semoule**

15 cl **Eau**

1 c. à soupe **Maïzena**

Étape 1

Préparation de la mousse au citron

- 1 Zester un citron.
- 2 Récupérer le jus des citrons.
- 3 Clarifier les oeufs puis réserver les blancs.
- 4 Blanchir les jaunes avec le sucre.
- 5 Ajouter l'eau et la maïzena et mélanger.
- 6 Incorporer le jus de citron et les zestes.
- 7 Faire chauffer la préparation dans une casserole sur feu doux.
- 8 Remuer constamment jusqu'à ce que la préparation s'épaississe comme une crème.
- 9 Verser la crème dans un saladier et laisser refroidir.
- 10 Lorsque la crème est froide, battre les blancs en neige.
- 11 Incorporer délicatement les blancs à la crème au citron.
- 12 Bien soulever en mélangeant, les blancs ne doivent pas être "cassés" car ce sont eux qui donnent le côté mousseux à la préparation.
- 13 Verser dans des coupelles et laisser prendre au réfrigérateur au moins deux heures.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir les coupelles du réfrigérateur et servir la mousse aussitôt.