



Mousses

Mousse au citron de farmor



2h40 **40 min** **0** **2h** **238**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

2 Citron(s)
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
100 g **Sucre semoule**
20 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 **Orange(s)**
6 g **Feuille de gélatine**

Étape 1

Préparation de la mousse au citron

- 1 Commencer par faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.
- 2 Clarifier les oeufs.
- 3 Battre les blancs en neige avec 1/3 du sucre.
- 4 Blanchir les jaunes d'oeufs avec 1/3 du sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
- 5 Battre la crème fleurette avec 1/3 du sucre jusqu'à l'obtention d'une crème chantilly.
- 6 Penser à réserver quelques cuillères de chantilly pour la décoration.
- 7 Dans une casserole, faire chauffer à feu doux les feuilles de gélatine ramollies avec un peu d'eau.
- 8 Récupérer les jus des citrons et des oranges.
- 9 Mélanger progressivement et délicatement à ce jus la gélatine refroidie, les jaunes d'oeufs, la crème chantilly puis les blancs d'oeufs.
- 10 Mettre la mousse dans un bol de présentation.
- 11 Utiliser une poche à douille pour décorer les mousses avec la crème chantilly.
- 12 Laisser reposer au réfrigérateur pendant 2 heures

minimum.