



Mousse citron pavot chantilly à la lavande

Ingrédients pour 5/6 verrines

La mousse

- 4 Gervitas
- 2 citrons
- 1 œuf
- 100 g de sucre
- zeste d' 1/2 citron
- 2 c à soupe de graines de pavot

La chantilly

- 25 cl de crème fraîche semi-épaisse
- 3 c à soupe de sirop de lavande

Presser les citrons pour en exprimer le jus.

Prélever finement le zeste d'1/2 citron.

Battre l'œuf en omelette légère.

Placer le siphon au réfrigérateur ou remplissez le d'eau froide.

Dans une casserole au bain marie, faire chauffer le jus de citron avec le zeste et le sucre pour que celui ci se dissolve. Ajouter l'œuf battu et laisser légèrement épaissir tout en remuant. Verser cette crème petit à petit tout en fouettant, dans les Gervitas que vous aurez préalablement versé dans un saladier, ajouter les graines de pavot et fouetter.

Répartir la mousse dans les verrines et réserver au froid.

Mélanger la crème et le sirop de lavande, verser dans le siphon refroidi, fermer fermement, viser la douille, percuter une cartouche de gaz, secouer vivement le siphon. Placer le siphon au réfrigérateur au moins une heure.

Au moment de servir, sortir les verrines du froid, ajouter la chantilly parfumée et décorer.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>