



Mousse au citron

Ingrédients pour 8 coupelles

- 2/3 citrons non traités suivant la taille
- 3 œufs
- 300 g de mascarpone
- 10 cl de crème fraîche
- 90 g de sucre
- 2 c à café d'agar (ou 4 feuilles de gélatine)

Laver les citrons, râper les zestes finement, récolter le jus. Réserver le jus dans une petite casserole.

Si vous utilisez la gélatine pensez à la faire ramollir dans un grand bol d'eau froide. Sinon faire chauffer le jus de citron additionné de l'agar agar 1 ou 2 minutes en mélangeant bien.

Fouetter les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à blanchiment. Ajouter les zestes, le mascarpone, la crème fraîche et le jus de citron refroidi, fouetter pour bien mélanger. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer délicatement à la crème au citron en soulevant la masse à l'aide d'une spatule.

Verser la mousse dans les coupelles et faire prendre au frais minimum 3 heures avant de déguster.

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

PAGE PROTECTED BY **COPYSCAPE DO NOT COPY**

