

Mousse au limoncello façon soufflé

Préparation 30 mn

Pas de cuisson

Repos 1 h

Réfrigération 3 h minimum

Les ingrédients pour 6 personnes (je dirais plutôt 5)

250 g de fromage blanc type faisselle

1 citron

2 oeufs

10 cl de limoncello (liqueur italienne à base de citron)

15 cl de crème liquide

120 g de sucre en poudre

3 feuilles de gélatine

Laisser égoutter le fromage blanc pendant 1 h.

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.

Râper le zeste du citron et le mélanger avec 20 g de sucre. Réserver pour la déco.

Presser le jus du citron et le mettre dans une casserole avec le limoncello. Faire tiédir le tout et ajouter la gélatine égouttée et essorée à la main.

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs et dans un saladier mélanger les jaunes avec les 100 g de sucre restants jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer le fromage blanc puis le mélange au limoncello. Monter la crème en chantilly et les blancs d'oeufs en neige et les ajouter délicatement à la préparation.

Prendre des ramequins et les entourer avec une bande de rhodoïd que vous fixerez avec du scotch (vous pouvez aussi mettre une bande de papier sulfurisé) . Il faut que le rhodoïd soit plus haut que le bord du ramequin. Répartir la mousse dans les ramequins en remplissant à ras bord du rhodoïd et en égalisant la surface avec une spatule. Mettre 3 h minimum au frigo.

Pour servir retirer délicatement le rhodoïd, décorer avec les zestes sucrés ou comme je l'ai fait avec des fruits rouges (framboises , mûres ou groseilles) et une feuille de menthe fraîche.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>