



### **MOUSSE AU CITRON**

**2 citrons - 10cl de jus de citrons (~4) - 250g mascarpone - 80g sucre - 2 blancs d'oeufs -**

**Râper les zestes des citrons. Fouetter le mascarpone avec les zestes, le sucre et le jus de citron. Battre les blancs en neige. Incorporer un tiers vivement au mélange précédent, puis délicatement les 2/3 restants. Verser dans les ramequins. Conserver au réfrigérateur recouverts de film alimentaire. Servir très froid.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr