*MOUSSE AU CITRON*

*Ingrédients :*

*3 citrons  
4 œufs  
170 g de sucre  
2 c. à soupe de maïzena  
2 c. à soupe de crème fraîche*

*Préparation :*

*Battre les 4 jaunes d'oeuf et le sucre.  
Réserver 2 blancs.  
Faire chauffer 2 verres d'eau dans une casserole.  
Incorporer la maïzena aux œufs battus.  
Presser les citrons.  
Ajouter le jus à l'eau chaude.  
Mélanger la préparation et réserver le tout dans la casserole.  
Sur feu doux, faire épaissir la préparation sans cesser de remuer; elle ne doit pas bouillir.  
Après cuisson, laisser refroidir en remuant de temps en temps rapidement.  
Monter les blancs en neige en y incorporant une pincée de sel.  
Fouetter la crème fraîche, l'incorporer doucement à la mousse ainsi que les blancs battus.  
Mettre la mousse au frigo au moins 1 h avant de servir.  
Décorer avec des quartiers de citrons...*

*[](http://storage.canalblog.com/16/86/886409/67379890.jpg)*

*Di Silvana Foglia*