*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...*

**

*Di Silvana Foglia*