

Mousse au citron

Pour 4 ramequins

Ingrédients :

- 2 citrons pressés
- 100g de sucre
- 4 oeufs (séparer deux jaunes de deux blancs d'oeufs)
- 125g de mascarpone
- 25g de beurre
- 1 cuillère à café de maïzena
- 1 feuille de gélatine

- 1.** Battre deux oeufs dans un bol avec la maïzena.
- 2.** Faire fondre le beurre avec la moitié du jus de citron et la moitié du sucre dans une casserole à feu doux.
- 3.** Ajouter les oeufs battus et cuire sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème soit onctueuse.
- 4.** Verser la crème au citron dans les ramequins et laisser refroidir.
- 5.** Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.
- 6.** Faire chauffer le reste de jus de citron dans une casserole à feu doux.
- 8.** Hors du feu, ajouter la gélatine essorée et bien mélanger.
- 9.** Dans un saladier, fouetter les deux jaunes d'œufs avec le reste de sucre.
- 10.** Ajouter le jus de citron gélatiné puis le mascarpone et bien mélanger.
- 11.** Battre les deux blancs d'oeuf en neige puis les incorporer délicatement au mascarpone citronné.
- 12.** Verser la mousse dans les ramequins puis mettre au frais au moins 2h.

