



Mousse au citron sans gélatine...

Ingrédients :

- 3 citrons bio
- 4 oeufs moyens (J + B)
- 60 + 10 g de sucre en poudre
- 1 belle càc de maïzena
- 1 pincée de sel

Préparation :

Laver et essuyer les citrons, puis prélever les zestes, ou utiliser de la poudre de zeste séché. Presser les citrons.

Séparer les blancs des jaunes.

Dans un ramequin, diluer la maïzena avec le jus de citron.

Battre les jaunes avec le sucre (60 g) pour faire blanchir. Ajouter la maïzena, le jus de citron et les zestes (frais ou en poudre). Faire épaissir à feu doux en remuant sans cesse, jusqu'à la consistance d'une crème pâtissière. Réserver dans un bol, filmer au contact avec de la cellophane. Laisser refroidir.

Monter les blancs en neige très ferme avec 1 pincée de sel et 10 g de sucre.

Les incorporer délicatement à la crème au citron avec une maryse.

Répartir dans les contenants choisis, filmer et mettre au réfrigérateur pour 2h minimum. Mais c'est meilleur après 1 nuit.

Servir bien frais. On peut émietter dessus des biscuits, ou mettre des fraises comme moi, c'est comme on veut hihi...

BON APP'

