



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...



Dans le speedy-chef



Ingrédients pour la mousse au citron:

- 200 ml de lait condensé non-sucré
- 100 ml de sucre
- 25 ml de jus de citron
- 1/2 zeste de citron râpé

Très important : Mettre tous les ingrédients au frais y compris le bol du speedy-Chef au moins 2/3 heures avant la réalisation de la recette.

Verser le lait glacé dans le bol. Tourner la manivelle jusqu'à obtention d'une mousse puis ajouter le reste des ingrédients et mélanger à nouveau. Verser la préparation dans des verrines ou autres contenants. Placer au congélateur jusqu'au moment du dessert.

Pour la déco : un peu de coulis de framboises, framboise et feuille de menthe. On peut aussi mettre un peu de coulis au fond de la verrine avant de mettre la mousse de citron.