Mousse au citron légère

Une mousse aérienne et acidulée, à base de crème de citron et de blancs en neige. Fraîche et sans excès de sucre.

6 personnes	20 min préparation	7 min cuisson	27 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 3 citrons (zeste et jus)
- 100 g de sucre
- 3 jaunes d'œufs
- 20 g de maïzena
- 3 blancs d'œufs
- 30 g de sucre pour les blancs

Préparation

1. Mettre le zeste de citron et le sucre dans le bol et pulvériser.
   10 sec / vitesse 10
2. Ajouter le jus, les jaunes et la maïzena.
3. Cuire pour épaissir la crème.
   6 min / 85°C / vitesse 4
4. Transvaser et laisser refroidir complètement.
5. Rincer le bol, poser le papillon et monter les blancs avec 30 g de sucre.
   3 min / vitesse 3
6. Incorporer délicatement les blancs à la crème de citron et répartir en verrines.
7. Réfrigérer 3 heures avant de servir.

Le conseil de Tiha
Incorpore les blancs en trois fois avec une spatule, sans écraser les bulles.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.