



Mousse au citron

Ingredients

20g de maïzena
2 oeufs
95g de sucre
65g de jus de citron
90g d'eau
le zest d'un citron
35g de beurre

Étape de la recette

- Pour 2 belles verrines -

Séparer les jaunes des blancs d'oeuf

Mélanger ensemble la maïzena, le jus de citron, l'eau, le sucre, les jaunes d'oeuf et le zest du citron

Faire chauffer, en mélangeant, jusqu'à ce que la préparation épaississe

Hors du feu incorporer le beurre

Filmer au contact et laisser refroidir

Monter les blancs en neige

Les incorporer délicatement, à l'aide d'une spatule, à la crème de citron refroidie

Verser dans les pots et mettre au frais au moins 2-3h