

Mousse au citron

4 personnes



- 1 citron non traité
- 2 citrons verts
- 2 oeufs + 1 blanc
- 75 g de sucre
- 10 g de Maïzena (1 cuiller à soupe)
- 1 cuiller à soupe de Chantilly

Bien laver le citron jaune, râper finement son zeste puis le presser ainsi que les 2 citrons verts.

Dans une terrine, faire mousser au fouet le mélange œufs entiers - sucre.

Quand le mélange est bien mousseux, incorporer la Maïzena, le zeste et le jus des citrons puis 12 cL d'eau bouillante, en mélangeant.

Verser cette préparation dans une casserole et faire cuire à feu doux jusqu'à épaississement en continuant à mélanger. La consistance est atteinte quand la mousse en surface a disparu et que des bulles apparaissent.

Laisser refroidir.

Battre le blanc en neige avec une pincée de sel. L'ajouter délicatement à la préparation refroidie, ainsi que la chantilly.

Répartir les fruits dans des coupes et les couvrir de mousse.