

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette du livre « Aspics, mousses et terrines » Delta 2000

Mousses légères au citron

Pour 6 à 8 mousses

Personnellement, j'ai rempli 8 ramequins en pyrex.



**3 feuilles de gélatine - 1 citron non traité -
20 cl de lait concentré demi-écrémé non sucré (très froid) -
100 g de sucre en poudre - 4 blancs d'oeufs - Sel.**

Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.

Râper le zeste du citron et presser le fruit.

Dans une casserole, chauffer le jus de citron. Hors du feu, incorporer la gélatine en fouettant. Laisser refroidir.

Fouetter le lait concentré non sucré en chantilly (je l'ai fouetté dans le bol du Kitchenaid VIT 2 à 8).

Incorporer 50 g de sucre, le zeste de citron et le jus de citron refroidi.

Laver et sécher le bol du Kitchenaid ou votre saladier et monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. (VIT 2 à 8 jusqu'à fermenté)

A mi-parcours, ajouter le reste de sucre. Les incorporer délicatement à la crème au citron.

Verser dans 6 ramequins. Placer au frais pendant 4 heures.