

Mousse au citron de Nicole

Ingrédients

3 citrons non traités

4 œufs

170 gr de sucre

3 feuilles de gélatine

25 cl de crème liquide entière

Prélevez les zestes à l'aide d'un zesteur

Mélangez au fouet les 4 jaunes avec le sucre et les zestes jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ramollir dans l'eau froide les feuilles de gélatine

Les faire fondre dans le jus des 3 citrons.

Versez dans le mélange œufs et sucre.

Mélangez.

Battez la crème en chantilly.

Battez les blancs en neige

Incorporez délicatement les 2 appareils à la crème de citron.

Mettre au congélateur 2 heures. **j'ai préparé la veille pour le lendemain toutefois prévoir plus de temps que Nicole si c'est dans un grand moule**

Sortir 1/4 d'heure avant de déguster. **4h au frais**



<http://atablecheznatt.canalblog.com>