



Mousse au citron

Ingrédients (Pour 4 personnes) :

- 4 œufs
- 2 citrons
- 250 ml de crème liquide
- 80 g de sucre glace
- 40 g de beurre

Préparation :

1. Dans un récipient en inox, verser le sucre glace. Casser 2 œufs. Ajouter le beurre en morceaux. Presser les citrons et verser le jus. Faire cuire au bain-marie sans cesser de fouetter. Lorsque la crème s'épaissit arrêter ma cuisson et réserver au réfrigérateur.
2. Séparer les blancs des jaunes des œufs restants. Monter les blancs en neige.
3. Détendre la crème au citron à l'aide d'un fouet et incorporer les blancs en neige délicatement à la crème au citron. Réserver au réfrigérateur.
4. Verser la crème très froide dans un saladier préalablement refroidi. Monter la crème en chantilly à l'aide d'un batteur électrique.
5. Mélanger délicatement les deux préparations.
6. Verser la mousse dans des coupes à dessert. Agrémenter de quelques zestes de citron et placer au réfrigérateur 4 heures. Au moment de servir décorer avec des framboises fraîches.

Les plus gourmands et les plus audacieux peuvent poursuivre la recette et épater leurs invités en transformant ce dessert en dômes au chocolat blanc.

Pour réaliser cette version, vous aurez besoin des ingrédients et ustensile suivants :

- 100 g de chocolat blanc
- 4 biscuits sablés
- Moule à dôme en silicone.



Mousse au citron (suite)

Voici les étapes :

1. Faire fondre le chocolat blanc au micro-ondes. Mélanger. A l'aide d'un pinceau recouvrir le fond des moules avec le chocolat blanc. Placer quelques minutes au congélateur et répéter l'opération.
2. Réaliser le montage : disposer la mousse au citron dans les dômes. Placer au centre des framboises fraîches, recouvrir de mousse au citron. A l'aide d'une spatule enlever l'excès de mousse. Terminer par le biscuit. Mettre au congélateur quelques minutes.
3. Démouler à l'aide d'un couteau égaliser les bords des dômes. Décorer avec des framboises fraîches et saupoudrer de sucre glace avant de servir.