

Mousses au citron

Ingredients
100g de sucre
3 jaunes d'oeuf
3 blancs d'oeufs
150ml de jus de citron
20g de maïzena
70g de beurre

Étape de la recette

- Pour environ 5 pots -

Faire chauffer le jus de citron

Mlanger ensemble les jaunes d'oeuf, le sucre et la maïzena

Verser dans le jus de citron et mlanger

Faire chauffer jusqu' ce que la prparation paississe

Hors du feu incorporer le beurre en petits morceaux, en mettant un petit coup de mixeur pied

Filmer au contact et laisser tidir

Monter les blancs en neige et les incorporer dlicatement au crmeux citron

Remplir les pots et laisser au frais au moins 4h

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr