

Mousse au citron

Ingredients
20g de maïzena
2 oeufs
95g de sucre
65g de jus de citron
90g d'eau
le zest d'un citron
35g de beurre

Étape de la recette

- Pour 2 belles verrines -

Sparer les jaunes des blancs d'oeuf

Mlanger ensemble la maïzena, le jus de citron, l'eau, le sucre, les jaunes d'oeuf et le zest du citron

Faire chauffer, en mlangeant, jusqu' ce que la prparation paississe

Hors du feu iincorporer le beurre

Filmer au contact et laisser refroidir

Monter les blancs en neige

Les incorporer dlicatement, l'aide d'une spatule, la crme de citron refroidie

Verser dans les pots et mettre au frais au moins 2-3h

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