

MOUSSE AU CITRON



Pour 4 personnes

Ingrédients :

250 g de mascarpone

3 œufs

2 citrons jaunes

1 citron vert

100 g de sucre en poudre

Presser les deux citrons jaunes et prélever très finement le zeste du citron vert avec une râpe.

Blanchir 3 jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter le mascarpone à la préparation, puis ajouter le jus des citrons et un peu de zeste de citron vert.

Monter les blancs en neige bien ferme. Les incorporer petit à petit à la préparation.

Répartir la préparation dans des verrines et placer au réfrigérateur quelques heures.

Au moment de servir, répartir des zestes de citron vert.