

# 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.**