

Mousse au Citron (d'après une recette de «Journal des Femmes»)

Ingrédients : Pour 4 personnes

- 250 g de mascarpone
- 3 œufs
- 1 citron jaune
- 1 citron vert
- 100 g de sucre en poudre

Agar-agar : proportion 2 g pour 500 ml de liquide.

Repos 3 heures



Préparation :

- Prélever le zeste du citron vert et le presser ainsi que le citron jaune. Porter le jus à ébullition, ajouter l'agar-agar, chauffer 30 secondes, puis le refroidir (Mesurer le volume de jus avant d'incorporer l'agar-agar).
- Blanchir les 3 jaunes d'œufs dans le sucre en poudre.
- Incorporer 250 g de mascarpone dans cette préparation. Mélanger, ajouter le jus des citrons refroidi et un peu du zeste du citron vert (en garder un peu pour la décoration des ramequins).
- Monter les blancs en neige bien ferme. Les incorporer dans la préparation au mascarpone. Mélanger délicatement en soulevant la masse pour aérer le tout.
- Garnir le fond des ramequins de biscuits émiettés : spéculoos, galette bretonne ...
- Verser la crème dans les ramequins, et mettre au réfrigérateur 3 heures.
- Avant de servir, décorer avec un peu de zeste pour la couleur.

Marie-Odile & Manon – Atelier des 4 et 5 mars 2019