**[Mousse aux citrons](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/317717/1169732533/mousse_aux_citrons.shtml)  note_4**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  |  |  |  |  |  | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Mousse aux citrons](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/317717/1169732533/mousse_aux_citrons.shtml)  picto_citationVoici une mousse acidulée, fraîche et légère, rapide à préparer et inratable. " |  | -   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | Facile |  | | | **Préparation :** 15 mn  **Cuisson :** 0 mn  **Repos :** 0 mn |   **Pour 4 personnes :**     2 citrons     3 oeufs     60 g de sucre semoule     2 feuilles de gélatine     1 pincée de sel fin | |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | |  |  1     Presser les [citrons](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml), garder le jus. Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide. |  |  |  | | --- | --- | |  |  2     Séparer les jaunes des blancs d'oeufs. Mélanger les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Faire tiédir le jus des [citrons](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) puis l'ajouter au mélange sucre-jaune d'oeufs. Faire épaissir la préparation sur feu très doux en remuant constamment. Arrêter la cuisson dès épaississement. |  |  |  | | --- | --- | |  |  3     Essorer la gélatine puis la dissoudre dans une cuillère à soupe d'eau chaude. L'ajouter au mélange précédent. Laisser refroidir. |  |  |  | | --- | --- | |  |  4     [Battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml) les blancs d'oeufs en neige très ferme avec la pincée de sel. Les incorporer très délicatement à la crème au [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml). |  |  |  | | --- | --- | |  |  5     Répartir la mousse dans des coupes, verres ou petits pots. Laisser prendre au réfrigérateur pendant deux heures au moins avant de déguster. |  |  |  | | --- | --- | |  |  6     Servir les mousses au [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) accompagnées de petits biscuits. | |
| |  | | --- | | **Pour finir...** Le citron peut être remplacé par du pamplemousse, de l'orange ou de la mandarine. | |
|  |