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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |

 |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Mousse aux citrons 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. |

 |
|  |