



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Mousse au citron au coulis de fraise .



Ingrédients pour 5 ramequins :

- 1 citron jaune
- 2 gros œufs
- 4 c.à.s de sucre
- 5 feuilles de gélatines
- 500 g de fromage blanc 0% MG
- Coulis de fraise

- Faire tremper les feuilles de gélatines dans un bol d'eau froide
- Râper le zeste du citron et le réserver dans un bol. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes
- Aux jaunes ajouter un peu de sucre, le zeste râpé et 100 g de fromage blanc
- Mélanger au fouet pour obtenir une préparation lisse jaune paille
- Verser la préparation dans une petite casserole et faire chauffer sous feu doux pendant 2 minutes
- Retirer du feu, incorporer la gélatine bien égouttée et pressée
- Bien mélanger jusqu'à parfaite dissolution
- Fouetter le fromage blanc pour le lisser et l'incorporer à la crème de citron
- Monter les blancs d'œufs en neige ferme.
- A la fin ajouter le reste de sucre et fouetter encore quelques secondes
- Incorporer délicatement les blancs montés à la crème de citron
- Répartir dans des ramequins et mettre au frais

Décoration :

- A l'aide d'une seringue à bout long et de coulis de fraise enfoncer la seringue dans la mousse juste avant de servir pour injecter le coulis. Celui-ci formera de belles taches colorées.

