



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

## . Mousse au citron light v.1 .



*Ingrédients pour 4 personnes :*

- 1 gros œuf
- 1,5 citron jaune
- 250 g de fromage frais
- 3 c.à.s de sucre
- 3 feuilles de gélatine

- Tremper la gélatine dans l'eau froide. Râper le zeste de citron et réserver.
- Séparer le blanc du jaune d'œuf
- Mélanger au fouet le jaune d'œuf, le sucre, le zeste, et le fromage blanc
- Verser dans une casserole et porter à feu doux.. Faire chauffer 2 minutes en remuant
- Incorporer la gélatine et mélanger jusqu'à dissolution. Monter le blanc d'œuf en neige
- Ajouter une pincée de sucre. Incorporer le blanc en neige à la crème de citron
- Réserver au réfrigérateur pendant 4 heures au minimum