



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

. Mousse au citron light v.2 .



Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 citrons jaunes
 - 2 gros œufs
 - 250 g de fromage frais
 - 4 c.à.s de sucre
 - 4 feuilles de gélatine
-
- Tremper la gélatine dans l'eau froide. Râper le zeste de citron et réserver
 - 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

