

Recette SUCRÉE

Nombre de personnes : 2 - Temps de préparation : 15 mn

Repos : 3 h - Difficulté : Moyen



Mousse au citron

> Préparation

- Tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide jusqu'à ce qu'elles ramollissent.
- Laver les citrons et râper le zeste de l'un d'entre eux. Les presser afin d'obtenir 5 cl de jus. Mélanger alors au fromage blanc ainsi qu'à la crème fraîche.
- Essorer les feuilles de gélatine et le faire fondre dans une casserole avec une cuillère à soupe d'eau.
- Monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre glace.
- Ajouter la gélatine dans le fromage blanc puis les blancs d'œufs.
- Renverser dans 4 verrines. Mettre au frais au moins 3 heures.

Ingrédients

- 2 citrons jaunes non traités
- 3 blancs d'œufs
- 250g de fromage blanc 0%
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche légère
- 2 feuilles de gélatine
- 50g de sucre glace