

# Mousse de citron



4 personnes



10 minutes



Facile

## Ingrédients

- 3 oeufs
- 150g de sucre
- 20g de maïzena
- 2 cl d'eau
- 2 beaux citrons
- 20g de beurre

## Préparation

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs et mettez les jaunes dans une petite casserole avec le sucre.

Mettez l'eau et le maïzena dans la casserole. Lavez les citrons et râpez finement le zeste et pressez-les afin d'obtenir le jus. Ajoutez tout ça au mélange et faites épaisir sur feu doux en mélangeant sans cesse jusqu'à la limite du frémissement.

Hors du feu, ajoutez le beurre fondu puis laissez refroidir. Battez les blancs en neige et les incorporez délicatement au mélange. Versez la mousse dans des coupes individuelles et les tenir au réfrigérateur au moins 3 heures. Au moment de servir, décorez selon vos envies !