

## Mousse Légère aux citrons



Dessert **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 15 mn

*A manger le jour même car cette mousse ne se conserve pas. Si vous n'aimez pas les citrons, vous pouvez réaliser cette recette avec l'agrumé de votre choix !*

### Ingrédients

- 2 citrons
- 150 g de sucre
- 2 œufs
- 200 g de crème - fraîche épaisse

### Préparation

- 1 Séparez les blancs des jaunes des œufs.
- 2 Battez les jaunes avec le sucre.
- 3 Montez les blancs en neige.
- 4 Montez un tout petit peu votre crème.
- 5 Mélangez les jus de citron aux jaunes. Ajoutez-y un zeste de citron coupé en petits morceaux.
- 6 Incorporez la crème au mélange œufs-zeste.
- 7 Incorporez les blancs au mélange final, tout doucement. Votre mousse doit être aérienne !
- 8 Présentez dans de jolies coupes en givrant les bords, avec une rondelle de citron.

Proposé par



**Titanique**

Bonjour, une envie de cuisiner ?

Retrouvez toutes mes recettes sur [mon blog](#) !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

