|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | Mousse au citron | giftrans | Mousse au citron | |
| Ingrédients  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  | | --- | |  | |  | | |   *4 personnes* œufs : 3 Blanc d'œuf : 1 Citrons non traités : 3 Fécule de maïs : 2 cuillères à soupe Sucre en poudre : 4 cuillères à soupe Sel Menthe  Cassez les œufs en séparant les blancs et les jaunes. Mettez les blancs dans un saladier, ajoutez 1 blanc d'œuf supplémentaire. Mettez les jaunes directement dans une petite casserole. Lavez les citrons. Râpez le zeste de l'un d'eux et ajoutez-le dans la casserole. Pressez le jus de tous les citrons et versez-le. Délayez la fécule de maïs dans un verre d'eau et ajoutez dans la casserole ainsi que 2 cuillères à soupe de sucre en poudre.  Chauffez doucement et faites épaissir le mélange pendant 10 minutes environ en remuant sans cesse et sans faire bouillir. Quand la préparation est épaissie, versez-la dans un saladier. Ajoutez le reste du sucre, mélangez bien.  Montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Incorporez-les délicatement à la préparation refroidie.  Versez la mousse dans des coupes. Gardez-la au réfrigérateur (au moins pendant 2 h) jusqu'au moment de servir. Décorez avec une sommité de menthe. |