# [Mousse au limoncino](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/315432/1356204039/mousse_au_limoncino.shtml)note_5

|  |
| --- |
|  |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Mousse au limoncino](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/315432/1356204039/mousse_au_limoncino.shtml) |  | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | Facile |  | | | **Préparation :** 30 mn  **Cuisson :** 0 mn  **Repos :** 0 mn  **Temps total :** 30 mn |   **Pour 4 personnes :**     12,5 cl de limoncino (liqueur de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml))     1 [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) non traité     3 feuilles de gélatine     25 g de fromage blanc en faisselle     12,5 cl de crème liquide     2 oeufs     125 g de sucre | |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | |  |  1     Égoutter le fromage, faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Dans une casserole, faire chauffer à feu doux la liqueur de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml), retirer du feu, égoutter la gélatine et la dissoudre dans la liqueur en fouettant. |  |  |  | | --- | --- | |  |  2     Séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Dans un saladier, [travailler](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/108/travailler.shtml) les jaunes avec 60 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter le fromage blanc, puis la liqueur tiédie, mélanger. |  |  |  | | --- | --- | |  |  3     [Fouetter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/67/fouetter.shtml) la crème en chantilly en ajoutant 30 g de sucre à la fin, puis incorporer à la préparation. [Monter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/88/monter.shtml) les blancs en neige et ajouter à la préparation. Verser dans des ramequins, et placer au frigo au moins 2 heures, décorer de zestes de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml). | |
|  |
|  |

