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

|  |
| --- |
|  |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Mousse au limoncino  |   |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 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).  |

 |
|  |
|  |

