



Mousse de citron à la meringue

Préparation

Ingédients

pour 4 personnes :

- 5 citrons jaunes
- 1 citron vert
- 3 œufs
- 3 CS de sucre en poudre
- 1 CS de féculé de maïs
- 1 CS de sucre glace
- 1 meringue blanche (30 g)
- 1 pincée de sel



1

Presser le jus des citrons (environ 200 ml), le mettre dans une casserole avec 3 CS d'eau. Chauffer à feu doux sans laisser bouillir.

2

Séparer les jaunes des blancs d'œuf. Fouetter les jaunes avec le sucre en poudre. Ajouter un peu de jus de citron chaud et la féculé de maïs délayée dans 3 CS d'eau froide, remuer. Verser ce mélange dans une casserole. Cuire 3 minutes, jusqu'à épaississement, sans cesser de remuer. Laisser refroidir.

3

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel, ajoutez le sucre glace tout en fouettant. Incorporer délicatement les blancs en neige à la crème au citron tiède. Réservez au frais 2h dans 4 coupelles. Au moment de servir, parsemer de meringue émiettée.



20 min.



5 min.



2 h

Notes

Décorer avec des zestes de citron jaune et/ou vert.

