



Mousse au citron

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Une petite mousse au citron pour bien finir le repas. Attention, cette mousse reste et doit rester peu sucrée.

Ingrédients:

- 2 citrons non traités
- 70cl de crème fraîche épaisse
- 3 blancs d'œufs
- 1 feuille de gélatine
- 70g de sucre en poudre
- 15cl de vin blanc sec*
- 1 pincée de sel fin

Recette pour: 4 personnes



©2017 www.vision-plaisir.fr

Réalisation:

Laver les citrons, râper le zeste au-dessus d'un grand saladier. Couper ensuite les citrons en deux et en extraire le jus. Ajouter la crème fraîche et le sucre dans un saladier et fouetter. Incorporer un peu de vin blanc, le zeste et le jus de citron. Fouetter jusqu'à que la crème commence à monter légèrement. Apparition de quelques pointes de crème. Ajouter à ce moment la gélatine dissous dans un peu de vin blanc. Ajouter une pincée de sel fin au blanc d'œufs et les monter très fermement. Incorporer à la préparation en soulevant délicatement le mélange, sans battre. Mettre au réfrigérateur un bonne heure. Redonner ensuite un coup de fouet et dresser dans des ramequins ou verres de présentation. Remettre au réfrigérateur pendant une heures avant dégustation.

Info complémentaire: Il est préférable de mettre le vin blanc et la crème fraîche au réfrigérateur 24 heures avant leurs utilisation.