

Mousse de Limón .



Ingrédients pour 6 Personnes:

10 citrons BIO.
3 cuil à soupe d'Eau.
3 Œufs.
7 cuil à soupe de Sucre roux en poudre.
1 cuil à soupe de farine de Maïs.

Préparation:

- Zester 1 citron (faire de longs zestes).
- Prélever le jus de tous les citrons 200 ml environ.
- Faire chauffer le jus de citron et les 3 cuillères à soupe d'eau.
- Séparer les blancs des jaunes d'œuf.
- Ensuite faire blanchir les jaunes d'œufs avec 4 cuillères à soupe de sucre en poudre et ajouter la farine de maïs en pluie.
- Verser le jus de citron et l'eau chaude sur le mélange de jaunes d'œuf et mélanger.
- Remettre cette préparation sur le feu et laisser épaissir en remuant sans arrêt.
- Après avoir obtenu une sorte de crème pâtissière, la retirer du feu.
- Verser dans un saladier et filmer au contact.
- Laisser refroidir.
- Monter les blancs en neige très fermes avec les 3 cuillères à soupe de sucre restantes ce qui formera une de meringue.
- Mélanger cette meringue à votre préparation au citron.
- Utiliser une poche pour répartir dans 6 ramequins.
- Mettre au frais pendant 3 heures pour que la mousse prenne.
- Au moment de déguster votre mousse au citron la parsemer de zestes.

Conseil:

Ce dessert au citron peut également être réalisé avec d'autres agrumes comme Mandarines Oranges ou Citrons verts par exemple.