

Mousse de Bergamote



Ingrédients pour 6 personnes:

20 Gr de Maïzena.
150 Gr de Sucre.
200 Gr d'Eau.
20 Gr de Beurre.
3 Œufs.
1 Bergamote.

Préparation:

- Râper le zeste de la bergamote avec une râpe à fromage ou râpe à muscade.
- Presser le jus de la bergamote.
- Séparer les jaunes des blancs d'œufs.
- Dans une Casserole, mettre les jaunes, le sucre, la maïzena, l'eau, tout le zeste de bergamote, et seulement 10 à 20 g de jus de la bergamote (pas plus !). Bien mélanger (au fouet).
- Faire épaissir le mélange à feu doux en tournant avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange épaississe (ça nappe la cuillère). Ne pas faire bouillir.
- Retirer du feu et ajouter le beurre. Laisser refroidir.
- Battre les blancs en neige, puis les incorporer au mélange refroidi. Verser dans une grande coupe ou dans des verrines et garder au frais jusqu'à la dégustation !