



## Mousse au citron

### Ingredients

20g de maïzena  
2 oeufs  
95g de sucre  
65g de jus de citron  
90g d'eau  
le zest d'un citron  
35g de beurre

### Étape de la recette

- Pour 2 belles verrines -

Séparer les jaunes des blancs d'oeuf

Mélanger ensemble la maïzena, le jus de citron, l'eau, le sucre, les jaunes d'oeuf et le zest du citron

Faire chauffer, en mélangeant, jusqu'à ce que la préparation épaississe

Hors du feu incorporer le beurre

Filmer au contact et laisser refroidir

Monter les blancs en neige

Les incorporer délicatement, à l'aide d'une spatule, à la crème de citron refroidie

Verser dans les pots et mettre au frais au moins 2-3h