

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | **Mousse au citron légère** | bord2-titrerecette | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | | |
| blank | espaceav-pictos | Préparation : 10 min Attente : 6h au réfrigérateur  Ingrédients (pour 2 personnes) :  - 2 fromages blancs à 20% de matière grasse  - 1/2 citron  - 1 oeuf  - 30 g de sucre en poudre  - 2 cuillères à soupe de crème fraîche légère  - 3 feuilles de gélatine   Préparation :  Presser le jus de citron et râper son zeste.   Faire tremper les feuilles de gélatine pour les ramollir, puis les faire fondre à feu très doux dans une casserole avec le jus de citron.   Séparer le blanc du jaune d'oeuf et monter le blanc en neige bien ferme.   Dans un saladier, battre le jaune d'oeuf avec le sucre.Ajouter le fromage blanc, la crème fraiche, le zeste de citron râpé, puis la gélatine. Bien mélanger.   Enfin, incorporer délicatement les bancs en neige à la préparation.   Verser dans de petits ramequins.   Mettre au réfrigérateur environ 6 heures avant de servir.   Une décoration avec de petits fruits sur le dessus peut en mettre plein la vue. |  |  |