

# MOUSSE AU CITRON par Laura Cariel

[www.lauracariel.com](http://www.lauracariel.com)

PRÉPARATION : 15min

POUR 4 PERSONNES :

4 oeufs  
3 citrons  
2 feuilles de gélatine (4g)  
60 g de sucre ou 4 cuillères à soupe d'édulcorant en poudre

- 1/ Déposez la gélatine dans un bol d'eau très froide.
- 2/ Dans une petite casserole ,délayez les jaunes d'oeuf avec le sucre .
- 3/ Ajoutez le zeste et le jus des citrons .
- 4/ Faites épaisir sur feu moyen en tournant constamment avec une spatule en bois .
- 5/ Enlevez la casserole du feu ..
- 6/ Ajoutez la gélatine préalablement égoutée entre vos mains, mélangez. Ajoutez l'aspartam (si vous n'avez pas mis de sucre ).
- 7/ Montez les blancs en neige ferme .
- 8/ Ajoutez les délicatement à la préparation précédente.
- 9/ Versez le tout dans un saladier ou dans des coupelles.
- 10/ Couvrez .Réfrigérez au moins 3h.

**Note : Vous pouvez remplacer la gelatine par de l'agar-agar .**