

Mousse au citron

Ingrédients :

- 2 citrons non traités
- 150g de sucre
- 8 œufs
- 3 c.à.s. d'eau
- 2 feuilles de gélatine.

Peler le zeste et l'ébouillanter quelques minutes pour enlever l'amertume. Le mettre dans une casserole avec les 8 jaunes et le sucre. Battre. Ajouter le jus d'1 ½ citron et 3 c.à.s. d'eau. Mélanger. Mettre au bain marie en fouettant.

Mettre la gélatine ramollie et essorée dans la crème chaude.

Mélanger puis laisser refroidir.

Quand le mélange est tiède, incorporer les blancs en neige.

Répartir dans des ramequins et mettre au frais au moins 12 heures.

Accord met et vin :

Un Rivesaltes blanc ou un Cérons ou encore un Saint-Chinian blanc aux notes d'agrumes.