

Mousse au Citron / Orange / Mandarine avec Thermomix

Ingrédients

- ✓ 150g de sucre
 - ✓ Le zeste d'un citron ½ bio, orange ou mandarine
 - ✓ 4 œufs
 - ✓ 150g de jus de citron frais (4 à 5 citrons)
 - ✓ 50cl de crème liquide
 - ✓ 3 feuilles de gélatine
-
- Verser le sucre et le zeste de citron dans le bol
 - Mixer 20 sec, vitesse 10
 - Ajouter les jaunes d'œufs et le jus des citrons
 - Cuire 20 min à 90°, vitesse 2
 - Oter le gobelet
 - Tremper la gélatine dans de l'eau froide
 - Au terme des 20 min de cuisson, ajouter la gélatine essorée, faire tourner 5 sec, vitesse 5
 - Laissez refroidir la crème avec un film en contact
 - Ajouter la crème montée en chantilly puis délicatement les blancs battus en neige
 - Laissez refroidir une nuit

Bonne réussite

Lydia