

Mousses crémeuses au citron

Ingrédients pour 6 personnes

- 3 citrons jaunes
 - 3 feuilles de gélatine
 - 2 blancs d'œufs
 - 100 g de sucre glace
 - Sel
- Pour les feuilles de citronnier glacées:
- 6 feuilles de citronnier
 - 1 blanc d'œuf
 - 1 pincée de sel
 - 20 g de sucre glace

1. Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

2. Pressez le jus des citrons. Versez-le dans une casserole avec le sucre, portez à ébullition et faites-y fondre les feuilles de gélatine bien essorées. Laissez refroidir.

3. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Versez le sirop de citron refroidi dans un saladier et incorporez les blancs en neige, en soulevant délicatement. Répartissez les mousses dans des verres et placez au frais au minimum 2 heures.

4. Pendant ce temps, rincez les feuilles de citronnier. Montez le blanc d'œuf en neige avec une pincée de sel et incorporez petit à petit le sucre glace en pluie. Trempez les feuilles dans la préparation et faites-les sécher sur un plat. Présentez les mousses décorées d'une feuille de citronnier et servez très frais.