

Mousse au citron

Dessert

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos : 3 heures

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 3 citrons
- 3 blancs d'oeufs
- 250 g de fromage blanc 0% de MG
- 2 feuilles de gélatine
- 25 g d'édulcorant en poudre
- 1 bouquet de cerfeuil
- 1 cuillère à café d'origan
- Sel et poivre

Préparation de la recette :

Trempez vos feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Lavez les citrons et râpez-en un zeste.

Pressez les citrons et mettez de côté 10 cl du jus obtenu.

Mélangez le fromage blanc, le zeste de citron et son jus.

Essorez la gélatine, faites-la fondre dans une casserole avec 1 cuillère à soupe d'eau.

Montez en neige les blancs d'oeufs, en ajoutant 1 pincée de sel et l'édulcorant.

Incorporez délicatement les blancs en neige au fromage à l'aide d'une spatule de haut en bas.

Versez la mousse au citron dans 4 ramequins et faites-la prendre au réfrigérateur pendant 3 heures environ.