

# Mousse légère au citron

Il nous reste parfois des blancs d'œufs au frigo. Perso très adepte de « la brioche super bonne », je les collectionne. Mais je n'ai pas toujours le temps ni l'envie d'en faire des meringues ou des macarons. Et par cette chaleur, on a juste envie d'une petite recette rafraîchissante et légère, non ? En plus, en 10 mn c'est fait ! Elle est pas belle la vie ? (avec Mister T) ?



Ingrédients pour 4 à 5 mousses :  
1 beau citron bio (zeste + 50g de jus)  
80g de sucre  
2g d'agar agar  
2 yaourts naturels  
3 à 4 blancs d'œufs

Râper le zeste dans le bol de Mister T

Ajouter le jus de citron, le sucre et l'agar agar (en prenant soin de le déposer à côté des couteaux)

**Cuire 5mn à 90° vit 3**

Réserver dans un saladier et racler bien le bol avec une spatule en silicone. (du coup, sans laver le bol), mettre les blancs d'œuf et le fouet.

Monter les blancs en neige **3mn vit 3.5**.

Quand les blancs sont montés, ajouter le yaourt au jus de citron, puis incorporer les blancs. Mettre immédiatement en ramequins et réserver au frais pour les faire prendre.

*A noter : L'agar agar prend très vite au contact du froid. C'est pourquoi l'incorporation du yaourt, des blancs et la mise en ramequin doit être rapide.*

*+ légère : Pour un dessert sans sucre, remplacer le sucre par 30g de Stévia pure.*

*Pas de râpe à zeste ? : Commencer par mettre le zeste et le sucre dans le bol et mixer 10 sec vit 10.*

l'ATELIER *au bord de Lo* – Cours de cuisine pour Tous

Laurence COULON - 06 99 56 70 70 - [www.latelieraubordelo.fr](http://www.latelieraubordelo.fr)