

Mousse au citron

Ingrédients

250 gr de mascarpone

3 œufs

Le jus de 2 citrons jaunes

100 gr de sucre

Séparer les blancs des jaunes

Dans un saladier mélanger les jaunes et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent

Ajouter le jus de citron

Monter les blancs en neige ferme

Incorporer délicatement ces derniers dans la préparation mascarpone

Mettre au frais minimum 3 h

