**Mousse au citron**


Pour 4 personnes

**Ingrédients pour Mousse au citron**

* 2 citrons non traités,
* 130 g de sucre,
* 3 oeufs,
* 40 g de beurre,
* sel

**Préparation pour Mousse au citron**

Prélevez le zeste des citrons avec un couteau économe, râpez-le. Pressez le jus. Réservez. Cassez les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Versez le sucre dans une casserole, ajoutez les jaunes d'oeufs, le jus de citron et les zestes.

Placez la casserole au bain-marie à feu vif sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe. Passez-la et reversez-la dans la casserole. Ajoutez le beurre fractionné et remettez au bain-marie sans cesser de remuer. La crème doit napper la cuillère.

Battez les blancs en neige ferme. Ajoutez-les à la mousse avec précaution. Versez la crème dans un compotier et laissez-la refroidir avant de la mettre au réfrigérateur.