**Mousse au lemon curd et shortbreads à la cardamome**

Dans cette mousse au citron et au lemon curd, pas besoin de gélifiant, c'est la réaction chimique entre l'acidité du citron et la crème qui fait que la mousse prend. Bluffant et délicieux et avec les shortbreads, un pur régal !

**Pour 6 personnes :**

* Mousse :
* Le zeste râpé de 3 [citrons](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) non traités
* Le zeste râpé d'1 [citron](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) vert non traité
* 300 g de fromage frais à tartiner
* 400 g de lait concentré sucré
* 230 g de mascarpone (ou de la clotted cream)
* 150 g de lemon curd (voir ma recette sur ce site)
* Shortbreads :
* 200 g de farine
* 100 g de Maïzena
* 230 g de beurre ramolli
* 55 g de sucre en poudre
* 55 g de sucre glace tamisé
* 8 graines de cardamome verte réduites en poudre
* **Préparation :** 45 mn
* **Cuisson :** 15 mn
* **Repos :** 60 mn
* **Préparation**

**1**Pour faire la mousse, prélevez les zestes et pressez les citrons. Il est très important que la quantité de jus entre les citrons jaunes et vert soit de 250 ml, sinon la mousse ne prendra pas. Fouettez le fromage frais, le mascarpone et le lait concentré ensemble jusqu'à ce que le mélange soit bien crémeux. Plus longtemps vous battrez, plus la mousse sera légère.

**2**Ajoutez le lemon curd, le jus des citrons et les zestes. Fouettez, le mélange va se raffermir rapidement. Répartissez immédiatement dans des coupes et mettez au frais pour au moins 12 heures.

**3**Pour confectionner les shortbreads, tamiser la farine et la Maïzena ensemble. Fouettez le beurre et les sucres dans un saladier jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajoutez la poudre de cardamome ainsi que la farine et la Maïzena, pétrissez bien. Formez une boule, aplatissez-la et enveloppez-la dans du film plastique. Mettez au frais environ une heure.

**4**Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
Abaissez la pâte sur une épaisseur de 5 mm et découpez les biscuits avec un emporte-pièce de 7 cm de diamètre. Déposez-les sur 2 plaques couvertes de papier cuisson en les espaçant un peu les uns des autres. Mettez au four entre 12 et 15 minutes. Ils doivent être juste blonds. Laissez refroidir sur une grille.

Pour finir... Servez la mousse au lemon curd bien fraîche avec les shortbreads.