|  |  |
| --- | --- |
| **MOUSSE GLACEE AU CITRON** | |
| * 1 BOITE DE LAIT CONDENSE NON SUCRE DE 440 G * 8 CUILLEREES A SOUPE DE SUCRE * JUS DE 1 CITRON * ZESTE DE 1 CITRON | Dans un saladier, battez au batteur avec le sucre la boîte de lait très glacé jusqu’à ce que le saladier soit presque plein.  Ajoutez le zeste râpé et le jus de citron.  La mousse durcit et verser la dans un moule décor.  Mettre au freezer 3 h au moins.  Démoulez et décorer de lamelles de zeste, de ½ tranche de citron et des grains de sucre de couleurs. |

