

Mousses d'Agrumes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de repos : 2 heures

Ingrédients:

- GELATINE	1
- OEUF(S)	2 petits
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- SUCRE SEMOULE	40g
- JUS D'ORANGE	10 cl
- CITRON(S) VERT(S)	2
- MANDARINE NAPOLEON	1 c à soupe
- CREME FRAICHE	15 cl

Recette:

- Faites tremper la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide.
- Fouettez les œufs entiers et le jaune avec le sucre.
- Chauffez légèrement le jus d'orange et faites-y dissoudre la gélatine essorée.
- Prélevez le zeste d'un citron vert et émincez-le, puis pressez le citron.
- Incorporez les deux jus d'agrumes et le zeste aux œufs, ainsi que la Mandarine Napoléon.
- Fouettez la crème en chantilly, puis incorporez-la au mélange d'agrumes.
- Versez dans des ramequins et réservez au frigo au minimum 2 heures.
- Décorez avec deux demi-rondelles de citron vert.

