

La mousse au citron

Pour 4 personnes

4 œufs très frais; 150 g de sucre fin; le jus et l'écorce râpée de deux citrons biologiques; 1 verre d'eau; 1 cuillerée à café de Maïzena.

1. Laver et râper l'écorce des deux citrons. Fouetter les œufs en casserole avec le sucre, le jus et l'écorce des deux citrons, jusqu'à ce que le mélange mousse. A ce moment-là, mettre la casserole dans de l'eau au bain-marie et cuire à petit feu en continuant de fouetter vigoureusement jusqu'au premier signe d'ébullition, en ajoutant la Maïzena délayée dans un peu d'eau. Dresser la mousse dans un compotier et continuer à fouetter encore pendant 5 minutes après l'ébullition. Se sert tiède.