

La mousse au vin et au citron

Pour 4 personnes

Ingrédients

2 dl de vin blanc; 2 citrons; 5 cuillères à soupe de sucre fin cristallisé; 4 œufs; 1 cuillerée à café de maïzena.

Préparation

1. Dans une casserole, mélanger le sucre, les jaunes d'œufs, la maïzena, l'écorce râpée d'un citron qui aura été lavé auparavant. Ajouter le jus des deux citrons et le vin blanc. Amener le tout à ébullition en remuant sans cesse. Retirer du feu et laisser tiédir.

2. Monter les blancs en neige très ferme et incorporer très délicatement à l'appareil. Verser la mousse dans un plat à crème et mettre au frais quelques heures, avant de servir.