**La mousse au citron trop facile**



Envie de clore un repas sur une note de légèreté ? Préparez cette mousse au citron d'une simplicité enfantine. 

**Pour 4 personnes :**

* 250 g de mascarpone
* 3 [oeufs](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml)
* 2 [citrons](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) jaunes
* 1 [citron](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) vert
* 100 g de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml) en poudre
* **Préparation :** 15 mn
* **Cuisson :** 0 mn
* **Repos :** 180 mn
* **Temps total :** 195 mn

**Préparation La mousse au citron trop facile**

**1**Presser le jus de 2 citrons et détailler très finement le [zeste](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/111/zeste.shtml) d'un citron vert. [Blanchir](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/13/blanchir.shtml) 3 jaunes d'œufs dans 100 g de sucre en poudre. Incorporer 250 g de mascarpone dans la préparation. Mélanger, ajouter le jus des citrons et un peu de [zeste](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/111/zeste.shtml) de citron vert en en gardant de côté pour la décoration du dessert. Mélanger le tout.

**2**A part, [monter](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/88/monter.shtml) 3 blancs d'œufs en neige bien ferme (avec une pincée de sel si nécessaire). Les incorporer petit à petit dans la première préparation à base de mascarpone. Procéder délicatement, en soulevant la [masse](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/300157/masse.shtml) pour aérer le tout. Placer le tout dans des ramequins puis au réfrigérateur pendant 3 heures.

**3**Au moment de les déguster, parsemer d'un peu de [zeste](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/111/zeste.shtml) de citron vert pour la couleur.

Pour finir... On peut également servir avec un petit gâteau sec de type sablé ou avec une tuile aux amandes.