**MOUSSE AU CITRON**

**Ingrédients**

Pour 4 personnes

20 g beurre

100 g sucre

30 g maïzena

3 œufs

1 grand verre d’eau

2 citrons

**Préparation**

Séparer les blancs des jaunes.

Jeter les jaunes, le sucre, la Maïzena dans une petite casserole et délayer avec de l'eau.

Râper le zeste d'un citron avec une petite râpe. L'ajouter au mélange, avec le jus des citrons.

Faire épaissir à feu doux en remuant sans cesse.

Retirer la casserole au premier frémissement. NE PAS ATTENDRE L'ÉBULLITION.

Ajouter le beurre hors du feu et laisser refroidir.

Battre les œufs en neige et les incorporer délicatement à la crème en soulevant la masse et en la laissant retomber sans tourner.

Verser dans une grande coupe ou dans des coupes individuelles.

Les mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.