**La mousse Niçoise**

**(au citron)**

**Un vrai régal, pas trop acide pour ceux qui n'aiment pas, mais très rafraîchissant lorsqu'il fait chaud !**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Pour 8 personnes  Temps de préparation : 40 mn  J'ai mis 250gr de mascarpone. Un vrai delice. | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |

Ingrédients

* 6 petits suisses
* 4 oeufs
* 200 g de sucre en poudre
* 1 citron

Préparation

1 Travaillez le sucre et les petits suisses jusqu'à ce que le mélange soit moelleux.  
2 Incorporez les jaunes d'oeufs un à un, en travaillant longuement le mélange.  
3 Ajoutez le jus et le zeste de citron râpé.  
4 Battez les blancs en neige trés ferme.  
5 Ajoutez-les à la préparation.  
6 Conservez la mousse dans votre réfrigérateur jusqu'au moment de la servir dans des petits coupes.

Conseils et astuces

Pour que la mousse soit bien ferme, tout se joue sur le travaille du mélange.  
Il ne faut pas hésiter à le travailler très longuement.  
On peux aussi remplacer les petits suisses par de la mascarpone.