**Mousse de citron**



* **Temps de préparation :** 20 mn
* **Temps de réfrigération :** 4 h 00 mn
* **Difficulté :**Très facile

Pour 4 personnes

**Ingrédients pour Mousse de citron**

1 citron vert non traité
200 g de fromage blanc 0%
2 blancs d’œufs
6 cuillères à soupe d’édulcorant en poudre

**Préparation pour Mousse de citron**

1. Presser le citron et râper son zeste.
2. Verser le jus et le zeste dans un saladier.
3. Ajouter le fromage blanc et mélanger.
4. Dans un autre récipient, fouetter les blancs d’œufs en neige.
5. Quand ils sont fermes, verser l’édulcorant et battre une minute.
6. Incorporer les blancs en neige au fromage blanc et au jus de citron.
7. Verser le tout dans un moule.
8. Placer au réfrigérateur pendant quatre heures. Servir.