

Mousse citron vert - kiwi

Préparation : 15 min / Cuisson : 5 à 10 minutes / Réfrigération: 2 heures

Coût de la recette : Bon marché

Niveau de difficulté : Facile

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 2 citrons verts
- 4 oeufs
- 2 càs d'édulcorant ou de sirop d'agave
- 2 càs de sirop d'agave
- 2 càs de maïzena
- 25 cl d'eau
- 4 kiwis
- 1càc d'anis étoilé en poudre



Préparation :

1. Râpez le zeste d'un citron vert préalablement lavé et pressez les 2 citrons verts.
2. Dans un saladier, battez 2 oeufs entiers + 2 jaunes. Réservez les 2 blancs qui restent. Ajoutez l'édulcorant et le sirop d'agave ainsi que la maïzena délayée dans 1 c.à soupe d'eau froide, le jus et le zeste de citron puis l'anis étoilé en poudre.
3. Versez sur ce mélange 25cl d'eau bouillante.
4. Faites épaissir le tout à feu doux dans une casserole, en remuant régulièrement.
5. Battez les 2 blancs réservés en neige ferme et incorporez-les dans la préparation au citron encore chaude.
6. Répartissez la mousse dans des coupes ou verrines individuelles et mettez-les au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
7. Servez avec les kiwis découpés en petits morceaux.

Astuce:

Vous pouvez réaliser ce dessert avec tous les fruits que vous désirez alors laissez parler votre imagination.