



## *Mousse au Citron*

Pour 6 coupes

4 jus de citron

160 g de sucre

2 c. à café de maizena rases

4 oeufs

Pressez 4 citrons. Ajouter de l'eau jusqu'à obtenir 4 dl de volume total.

Dans une casserole, mettez le sucre et les œufs.

Bien mélanger.

Ajouter la maizena et le jus de citron dilué.

Amener à ébullition en remuant sans arrêt pour ne pas faire de grumeaux.

Quand la mousse épaissit, la retirer du feu.

Laisser refroidir en remuant de temps en temps pour une consistance très homogène.

Quand la mousse est tiède, la dresser dans des coupes et laisser refroidir au frigo.

**Idéal servie très fraîche avec des cupcakes au citron.**