



Mousse à la Mandarine

6 à 7 mandarines pressées (2 dl de jus de mandarines)
60 g de sucre
2 œufs
1 c. à café de Maizena (fécule de maïs)

Dans une casserole, mélanger à l'aide d'un fouet le sucre, les œufs et la Maizena

Pour une mousse d'aspect plus lisse, filtrer le jus de mandarine à travers une passoire (chinois)

Ajouter le jus et mélanger toujours avec le fouet

Chauffer sur la plaque en mélangeant toujours avec le fouet.

Retirer de la plaque au premier signe d'ébullition.

Mettre dans une terrine et laisser refroidir en mélangeant de temps en temps avec le fouet.