**Mousse au citron**

Pour 4 :

3 œufs

20 g beurre

20 g maïzena (2 c. à soupe) 🡪 à délayer dans un peu d’eau avant de l’utiliser

30 cl d’eau (1 grand verre)

130 g sucre

le jus de 2 citrons + 1 zeste

Séparer les blancs des jaunes.

Battre les jaunes avec le sucre.

Ajouter la maïzena, le jus des 2 citrons, le zeste et l’eau.

Cuire à feu doux jusqu’à épaississement.

Ajouter 20 g de beurre et laisser refroidir.

Incorporer les blancs d’œufs montés en neige très ferme.

Mettre au frigo.