



CULTURE CRUNCH

MOUSSE AU CITRON AU MASCARPONE : la recette facile

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 min

Temps de repos : 30 min

Temps de cuisson : –

Temps total : 45 min

Ingédients : 6 personnes

250 g de mascarpone
200 ml de crème froide
60 g de sucre glace
1 zeste et jus de citron

Préparation :

- Mettre au préalable la crème 20 min au congélateur.
- Sortir et monter la crème en neige, puis mettre au réfrigérateur.
- Dans un bol, mélanger au fouet électrique le mascarpone au sucre.
- Ajouter le jus de citron et le zeste finement râpé.
- Incorporer petit à petit et délicatement du bas vers le haut la crème fouettée au mélange mascarpone-sucre.
- Mettre la mousse de citron au réfrigérateur durant au moins 30 min.
- Sortir et décorer avec du zeste de citron râpé et des feuilles de menthe.