

Mousse de citron vert au combawa

Pour 200g de mousse

75ml de jus de citron vert (3 citrons)

Le zeste de 2 citrons verts

Le zeste d'1/2 combawa

50g de sucre

2 jaunes d'œufs

2 blancs d'œufs

35g de beurre

Tout d'abord on fait un curd: Dans une casserole versez le jus de citron vert, ajoutez le sucre, les jaunes d'œufs et les zestes de citron vert et de combawa râpés finement. Faites chauffer à feu moyen sans cesser de remuer. Quand le mélange commence à épaissir, ajoutez le beurre en morceaux puis quand il a fondu ôtez la casserole du feu et laissez refroidir au frigo.

Montez les blancs en neige ferme et quand c'est fait incorporez-les délicatement au curd de citron. Versez la mousse dans des verrines et réservez-la au frais jusqu'au moment de servir.

Mon conseil faites le curd la veille et laissez le une nuit au frigo avant de monter la mousse.