**Mousse au citron**

**Ingrédients**

 / pour 4 personnes

* 250 g de [mascarpone](http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette-mascarpone)
* 3 oeufs
* 2 [citrons](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) jaunes
* 1 [citron](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) vert
* 100 g de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml) en poudre

**Réalisation**

* Difficulté
* Préparation
* Repos
* Temps Total
* **Facile**
* **15 mn**
* **3 h**
* **3 h 15 mn**

**PRÉPARATION**

Presser le jus de 2 citrons et détailler très finement le [zeste](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/111/zeste.shtml) d'un citron vert. [Blanchir](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/13/blanchir.shtml) 3 jaunes d'œufs dans 100 g de sucre en poudre. Incorporer 250 g de mascarpone dans la préparation. Mélanger, ajouter le jus des citrons et un peu de [zeste](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/111/zeste.shtml) de citron vert en en gardant de côté pour la décoration du dessert. Mélanger le tout.

A part, [monter](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/88/monter.shtml) 3 blancs d'œufs en neige bien ferme (avec une pincée de sel si nécessaire). Les incorporer petit à petit dans la première préparation à base de mascarpone. Procéder délicatement, en soulevant la masse pour aérer le tout. Placer le tout dans des ramequins puis au réfrigérateur pendant 3 heures.

1. **Pour finir**

Au moment de les déguster, parsemer d'un peu de [zeste](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/111/zeste.shtml) de citron vert pour la couleur.