



Mousse citron-noix de coco

Qui dit crème de coco ou citron vert pense immédiatement à des cocktails exotiques... mais mélangés, avec une toute petite touche de rhum, ils ont de quoi séduire les plus gourmands !

Ingrédients

6 œufs frais
6 feuilles de gélatine
180 grammes de sucre en poudre*
50 ml de crème de coco
25 cl de crème épaisse
25 cl de jus de citron vert
le zest d'un citron vert
2 cuillers à soupe de rhum blanc

Préparation

1. Faire ramollir la gélatine.
2. Pendant ce temps, battre les jaunes d'œuf avec le sucre. Incorporer le rhum, la crème épaisse et le zeste de citron, puis battre à feu doux au bain-marie jusqu'à ce que la consistance devienne épaisse. Réserver.
3. Egoutter la gélatine et la faire fondre dans le jus de citron, en remuant constamment. Incorporer à la préparation précédente.
4. Battre les blancs d'œufs en neige ferme, puis incorporer délicatement au restant des ingrédients, avec la crème de coco.
5. Verser dans un moule et laisser prendre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

* Tenir compte que la crème de coco est en général déjà sucrée, donc on pourra éventuellement réduire les doses de sucre suivants les goûts.

Bon appétit!