

Verrines de mousse au citron et mascarpone

Ingrédients

4 oeufs blancs et jaunes séparés
le jus et le zeste d'un citron jaune
250 gr de mascarpone
50 gr de sucre en poudre
des biscuits écrasés **comme Oumleila des spéculoos on adore ça à la maison**
200 ml de crème liquide entière bien froide
1 cs de sucre glace
1 fève de tonka **pas mis plus sous la main**

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et réserver

Monter la crème en chantilly avec le sucre glace et réserver

Dans un saladier mélanger le mascarpone, les jaunes d'oeufs et le sucre

Ajouter le jus et le zeste du citron

Incorporer les blancs réservés

Mettre au fond de la verrine un peu de spéculoos écrasés

Déposer un peu de mélange citronné

Recouvrir de spéculoos écrasés

Déposer du mélange citronné

Garnir de chantilly

Décorer avec des zestes de citron ~~et de la fève de tonka râpée~~

Réserver au frais minimum 4h avant dégustation

