

Mousse glacée aux 2 citrons



LÉONCE BLANC PURÉES DE CITRON JAUNE ET CITRON VERT





Les ingrédients

Sucre	500 g
 Purée de citron jaune Léonce Blanc	300 g
 Purée de citron vert Léonce Blanc	240 g
Blancs d'œufs	240 g
Sirop de glucose	100 g
Crème à 35 % de MG	500 g

MONTER la crème en la gardant souple. **RÉSERVER** au frais.

Pour réaliser la meringue italienne :

MONTER lentement les blancs d'œufs au batteur.

CUIRE la purée de citron et le sucre à 121°C et **VERSER** sur les blancs avec le batteur à vitesse rapide.

CHAUFFER la purée de citron vert et le glucose à 40°C et l'ajouter à la meringue quand elle est à la même température.

INCORPORER délicatement la crème fouettée.

DRESSER aussitôt, **SURGELER** de suite.

