

MOUSSE YIN YANG

- **Type de plat :** Dessert
- **Difficulté :** Facile
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 30 min
- **Temps de cuisson :** 30 min
- **Temps de pause :** 3 heures



Ingrédients pour 6 personnes

Mousse à la réglisse

- 70 g de réglisse en rouleaux Haribo
- 10 cl de crème fraîche
- 10 cl de lait
- 10 g de sucre en poudre
- 2 blancs d'œufs

Mousse au citron

- 3 citrons
- 4 jaunes d'œufs
- 2 blancs d'œufs
- 110 g de sucre
- 2 c. à soupe de maïzena
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- 30 cl d'eau

Etapes de préparation

La mousse à la réglisse :

1. Dans une casserole verser la crème et le lait. Ajouter les rouleaux de réglisses coupées en petits morceaux.
2. Faire chauffer à feu doux jusqu'à ce que la réglisse fonde. Passez au tamis et laisser refroidir.
3. Ajouter délicatement les blancs d'œufs montés en neige serrer avec le sucre en poudre, dresser et mettre au frais au moins 3h.

La mousse citron :

4. Batre les 4 jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse (réserver 2 blancs de côté). Ajouter la maïzena et bien mélanger au fouet. Presser les citrons.
5. Dans une casserole, faire bouillir l'eau avec le jus de citron. Lorsqu'il entre en ébullition, le verser sur les œufs blanchis. Bien mélanger au fouet. Verser le mélange obtenu dans la casserole et cuire jusqu'à épaississement de la préparation. Il faut que la crème devienne épaisse comme une crème pâtissière.
6. Après cuisson, laisser refroidir en remuant de temps en temps rapidement.
7. Monter les 2 blancs en neige en y incorporant une pincée de sel. Verser la crème froide dans un récipient et la montée en chantilly.
8. Ajouter la crème fraîche et les blancs en neige.
9. Mélanger délicatement tous les éléments. Mettre la mousse au frigo au moins 1 h avant de servir.
10. Décorer avec des quartiers de citrons et quelques zestes de citron.

