

# CITRONS FARCIS À LA MOUSSE ACIDULÉE, PÉPITES DE CRUMBLE AUX ÉPICES



4



25 min



15 min

## INGRÉDIENTS

250 g de mascarpone  
 •  
 3 œufs  
 •  
 4 citrons jaunes  
 •  
 100 g de sucre en poudre  
 •  
 1 kiwi  
 •  
 4 fraises

### Pour le crumble :

25 g de beurre demi-sel  
 •  
 40 g de farine  
 •  
 25 g de sucre  
 •  
 1/2 cc de cannelle en poudre

## PRÉPARATION

1. Coupez le beurre en petits cubes, ajoutez la cannelle, le sucre et la farine.
2. Mélangez du bout des doigts pour obtenir une pâte sableuse.
3. Etalez sur une plaque garnie de papier cuisson et faites cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 15 min.
4. Coupez les citrons lavés au 2/3 de leur hauteur. Prélevez l'intérieur des citrons et pressez la chair pour extraire le jus.
5. Battez 3 jaunes d'œufs et 100 g de sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez le mascarpone dans la préparation. Ajoutez le jus de citron et mélangez le tout.
6. Montez 3 blancs d'œufs en neige bien ferme. Incorporez en 3 fois dans la préparation à base de mascarpone, en soulevant la masse avec une spatule.
7. Garnissez une poche munie d'une douille cannelée avec la mousse au citron. Réservez au frais pendant 3 heures.

## POUR LE DRESSAGE

8. Au moment de servir, garnissez les citrons de mousse, décorez avec des dés de kiwis, de fraises, et quelques pépites de crumble.