

Libre comme l'air
Qui l'eût cru ?
Maj et Marie-Odile

Capsule N°7 du 7/02/2022

MOUSSE DE CITRON VERT



Ingrédients : 75 ml de jus de citron (environ 3-4 citrons)
 125 ml lait d'amande
 75 ml de sirop d'agave
 75 ml d'huile de coco
 1 cs de zeste de citron râpé
 50 ml eau
 3 g d'agar-agar
 quelques tranches de citron pour le décor
 noix ce coco râpée pour le décor
 3 g d'agar-agar

- 1) Mixer le lait d'amande avec le jus de citron, le sirop d'agave, le zeste de citron et l'huile de coco fondue.
- 2) Mélanger 2 cc rases (3g) d'agar-agar avec 50 ml d'eau froide dans une casserole
- 3) Chauffer environ 1 mn pour épaissir
- 4) Ajouter à l'appareil et remixer
- 5) Verser la crème dans des verrines et les poser au réfrigérateur pendant quelques heures
- 6) Décorer avec des tranches de citron, la noix de coco râpée

Pour voir la réalisation :
<https://crowdbunker.com/v/M5Vg4M7bTL>