

Mousse

Ingrédients :

- 3 œufs entiers
- 125 g de sucre
- 1 à 2 c.s. de raisinée
- 1 c. s. de jus de citron

Préparation :

- Battre en mousse les œufs et le sucre
- Ajouter la raisinée et le jus de citron. Mettre sur feu doux et continuer à fouetter jusqu'au premier signe d'ébullition pour faire monter la mousse.
- Verser dans un compotier et fouetter encore un peu.
- Servir très frais.
- Au moment de servir, on peut mélanger de la crème fouettée.