

Recette
sucrée



à partir de 6 mois



1 portion



15 minutes



3 heures

MOUSSE CITRON

ÉNERGIE
128 kcal

LIPIDES
12,4 g

GLUCIDES
2 g

PROTÉINES
2,1 g

Ingrédients

- 5 g de KetoCal® 3:1
- 5 g d'huile de colza
- 15 g de crème fraîche à 30 % de matières grasses
- 10 g de blanc d'œuf
- 20 g de jus de citron
- Quelques gouttes d'édulcorant

Préparation

- Presser un citron dans le but d'obtenir 20 g de jus de citron.
- Mélanger ce jus de citron à la crème fraîche 30 %, l'huile, KetoCal® 3:1 et quelques gouttes d'édulcorant.
- Monter le blanc d'œuf en neige à l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique et les incorporer petit à petit dans la première préparation à base de crème.
- Procéder délicatement en soulevant la masse pour aérer le tout.
- Placer la préparation au réfrigérateur pendant 3 h.