

Dessert Mousse au citron crue

Pour 8 personnes

Temps de préparation : 5 min

Temps de frigo : 2 heures

Ingrédients

- 300 g de courgettes pelées
- 1 jus de citron bio + zeste
- 50 g de purée d'amandes
- 2 cuil. à soupe de sirop d'érable
- 4 cuil. à soupe d'huile de coco
- 1/2 cuil. à café de curcuma
- 1/2 cuil. à café d'extrait de vanille

1. Epluchez les courgettes, coupez-les en morceaux. Déposez-les dans le bol d'un blender.
2. Lavez le citron, prélevez le zeste et le jus, ajoutez-les dans le blender.
3. Ajoutez la purée d'amandes, le sirop d'érable et l'huile de coco.
4. Ajoutez le curcuma (voir ici ma recette de [poudre de curcuma maison](#)) et l'extrait de vanille.
5. Mixez le tout au blender pendant 1 minute.
6. Versez dans les verrines et laissez-les au frais au moins 2 heures (une nuit dans l'idéal).
7. Et ensuite dégustez !