Pablo Galvez

Desserts glacés

Mousse "pisco sour"

35 min	25 min	10 min	0	463
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du Pisco Sour

1. Verser le Pisco, le jus de citron et le sucre dans un shaker.
2. Secouer énergiquement et réserver au frais.

Étape 2

Réalisation de la mousse

1. Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.
2. Pendant ce temps, verser le sucre dans une casserole et couvrir avec un petit peu d'eau afin de réaliser un sirop.
3. Faire chauffer la casserole sur feu doux.
4. Veiller à ce que le sirop ne se transforme pas en caramel.
5. Essorer la gélatine avec les mains puis l'incorporer au sirop en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois.
6. Mettre ensuite hors du feu et réserver dans un bol.
7. Battre les blancs d'oeuf en neige à l'aide d'un batteur.
8. Incorporer le sirop puis battre de nouveau jusqu'à obtention d'une masse vaporeuse.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la mousse au Pisco Sour

- 90 g **Eau de vie**
- 35 g **Jus de citron**
- 3 c. à soupe **Sucre semoule**
- 2.5 unité(s) entière(s) **Blanc(s) d'oeuf**
- 50 g **Sucre semoule**
- 250 g **Crème liquide (fleurette)**
- 125 g **Sucre glace**
- 1 feuille(s) **Feuille de gélatine**

Ingrédients pour le dressage

- 2 tranche(s) **Citron(s) vert(s)**
- 1 **Angostura**

9 Ajouter la crème liquide froide dans le bol du batteur.

10 Mettre le batteur en marche à vitesse moyenne au début puis accélérer progressivement.

11 Incorporer le sucre glace et fouetter encore quelques secondes.

12 La chantilly doit accrocher les branches du batteur et garder ses "vagues". Continuer à battre si la consistance souhaitée n'est pas atteinte.

13 Réserver.

Étape 3

Finitions et dressage

1 Verser le Pisco Sour dans un saladier.

2 Ajouter la chantilly puis mélanger délicatement à l'aide d'une maryse.

3 Incorporer enfin les blancs d'oeuf au sirop à la préparation en mélangeant délicatement à l'aide d'une maryse.

4 Verser la mousse au Pisco Sour dans un verre à cocktail.

5 Décorer avec des tranches de citron coupées en deux puis ajouter quelques gouttes d'Angostura.

6 Servir aussitôt.