



Mousses

Mousse pralinée au mascarpone



6h25

TEMPS TOTAL

25 min

PRÉPARATION

0

CUISON

6h

REPOS

367

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la mousse

60 g **Chocolat au lait**
75 g **Praliné**
150 g **Mascarpone**
3 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
20 g **Sucre glace**
1 c. à café **Jus de citron**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation de la pâte pralinée au mascarpone

- 1 Casser le chocolat en morceaux.
- 2 Le faire fondre 2 minutes au micro-ondes.
- 3 Verser le mascarpone et le praliné dans le chocolat fondu. Fouetter vivement.

Étape 2

Montage des blancs en neige

- 1 Battre les blancs en neige au batteur avec le sel et le jus de citron.
- 2 Lorsque les blancs commencent à bien monter, ajouter petit à petit le sucre glace.
- 3 Augmenter la vitesse des fouets et laisser battre jusqu'à l'obtention d'une meringue épaisse et brillante.

Étape 3

Mélange des ingrédients

- 1 Incorporer délicatement les blancs en neige à la pâte pralinée au mascarpone avec une cuillère en bois.
- 2 Procéder à cette étape en trois fois afin de ne pas

"casser" les blancs en neige.

Étape 4

Dressage

- 1** Verser la mousse dans des ramequins et décorer avec un peu de praliné.
- 2** Placer au frais au moins six heures avant de déguster.