



## Mousses

# Mousse légère et craquante, fromage blanc et noix de pécan caramélisées



**8h10**   **10 min**   **0**   **8h**   **547**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la mousse et le fromage blanc

240 g **Fromage blanc**  
1 c. à café **Cannelle en  
poudre**  
4 g **Feuille de gélatine**  
3 c. à soupe **Eau**  
160 g **Crème liquide  
(fleurette)**  
80 g **Sucre glace**  
150 g **Sucre semoule**  
80 g **Noix de pécan**  
1 **Huile de colza**

### Étape 1

Préparation de la mousse

- 1 Mettre la gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide pendant 10 à 15 minutes.
- 2 Dans un saladier, mélanger le fromage blanc avec le sucre glace et la cannelle.
- 3 Essorer la gélatine et la faire fondre avec 1/3 de l'eau bien chaude. L'incorporer au fromage blanc.
- 4 Monter la crème fleurette en chantilly pas trop ferme.
- 5 Lorsque l'on retire le fouet, elle doit former un bec au bout du fouet.
- 6 L'incorporer délicatement au fromage blanc. Placer la mousse au réfrigérateur pendant 8 heures minimum.

### Étape 2

Caramélisation des noix de pécan

- 1 Préparer les noix de pécan caramélisées 1 heure avant de servir.
- 2 Huiler deux feuilles de papier sulfurisé, à l'aide du papier absorbant. Hacher les noix.

- 3 Dans une casserole, faire fondre sur feu moyen le sucre avec l'eau restante jusqu'à l'obtention d'un caramel blond doré.
- 4 Ajouter les noix de pécan et mélanger.
- 5 Verser la préparation au centre de la feuille de papier sulfurisé huilée.
- 6 Recouvrir de la seconde feuille et étaler le caramel à l'aide du rouleau à pâtisserie. Laisser complètement refroidir.
- 7 Concasser le caramel, parsemer le dessus des mousses et servir immédiatement.