



Mousses

Mousse au mascarpone et caramel beurre salé



12h30 **20 min** **10 min** **12h** **487**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Mousse de mascarpone

150 g **Mascarpone**
3 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
8 cl **Crème liquide (fleurette)**
2 c. à soupe **Sucre glace**

Sauce au caramel au beurre salé

80 g **Sucre semoule**
10 cl **Crème liquide (fleurette)**
40 g **Beurre**
2 c. à soupe **Eau**

Étape 1

Préparation de la sauce au caramel

- 1 Faire chauffer le sucre et l'eau dans une casserole jusqu'à ce que le mélange devienne ambré.
- 2 Réchauffer la crème au micro-ondes.
- 3 Retirer la casserole du feu et verser la crème.
- 4 Attention aux éclaboussures, il est préférable que la crème soit à température.
- 5 Remuer en tournant la casserole et ajouter le beurre coupé en dés.
- 6 Remettre sur le feu en remuant la casserole pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Étape 2

Préparation de la mousse de mascarpone

- 1 Battre la crème en neige avec le sucre glace.
- 2 Ajouter le mascarpone et mélanger.
- 3 Ajouter les blancs en neige et mélanger délicatement.
- 4 Mettre au réfrigérateur pendant au moins 12 heures.

Étape 3

Service et dégustation

- 1 Former une quenelle de mousse de mascarpone avec une cuillère à soupe.
- 2 La disposer sur une assiette ou dans une coupelle et arroser de sauce au caramel.