Mousses

Mousse au mascarpone et caramel beurre salé

12h30	20 min	10 min	12h	487
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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.

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 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.