



Mousses

Mousse au kaki



1h30

30 min

0

1h

171

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Étape 1

Préparation de la meringue

- 1 Verser le blanc d'œuf dans un saladier et ajouter la pincée de sel.
- 2 Fouetter avec un batteur électrique en augmentant la vitesse progressivement.
- 3 Lorsque le blanc commence à monter en neige et que les bulles d'air deviennent de plus en plus fines, verser le sucre en pluie.
- 4 Continuer à fouetter pendant 1 minute, jusqu'à ce que la meringue devienne brillante et bien ferme.
- 5 Couvrir de film alimentaire et réserver au frais.

Étape 2

Préparation de la chantilly

- 1 Verser la crème liquide bien froide dans un saladier. Fouetter avec un batteur pendant environ 5 minutes jusqu'à consistance d'une crème chantilly.
- 2 Couvrir de film alimentaire et réserver au frais.

Étape 3

Préparation de la mousse

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la mousse

250 g **Kaki**
65 g **Fromage blanc**
10 g **Sucre vanillé**

Ingrédients pour la meringue

1 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'œuf
30 g **Sucre semoule**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédient pour la chantilly

100 g **Crème liquide
(fleurette)**

- 1 Laver les kakis puis les couper en deux. Retirer la pulpe à l'aide d'une cuillère et la réserver dans un saladier.
- 2 Verser le fromage blanc et le sucre vanillé dans le saladier contenant la pulpe de kaki.
- 3 Fouetter à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à obtention d'une crème homogène.
- 4 Verser la meringue dans la crème chantilly et mélanger délicatement à l'aide d'une maryse.
- 5 Incorporer la préparation au kaki dans ce mélange à l'aide d'une maryse jusqu'à obtention d'une mousse homogène.

Étape 4

Dressage

- 1 Verser délicatement la mousse dans 4 verrines individuelles.
- 2 Couvrir de film alimentaire et réserver au frais pendant 1 heure.
- 3 Servir bien frais.