



Desserts glacés

Mousse "pisco sour"



35 min **25 min** **10 min** **0** **463**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du Pisco Sour

- 1 Verser le Pisco, le jus de citron et le sucre dans un shaker.
- 2 Secouer énergiquement et réserver au frais.

Étape 2

Réalisation de la mousse

- 1 Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.
- 2 Pendant ce temps, verser le sucre dans une casserole et couvrir avec un petit peu d'eau afin de réaliser un sirop.
- 3 Faire chauffer la casserole sur feu doux.
- 4 Veiller à ce que le sirop ne se transforme pas en caramel.
- 5 Essorer la gélatine avec les mains puis l'incorporer au sirop en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois.
- 6 Mettre ensuite hors du feu et réserver dans un bol.
- 7 Battre les blancs d'oeuf en neige à l'aide d'un batteur.
- 8 Incorporer le sirop puis battre de nouveau jusqu'à obtention d'une masse vaporeuse.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la mousse au Pisco Sour

90 g **Eau de vie**
35 g **Jus de citron**
3 c. à soupe **Sucre semoule**
2.5 unité(s) entière(s) **Blanc(s) d'oeuf**
50 g **Sucre semoule**
250 g **Crème liquide (fleurette)**
125 g **Sucre glace**
1 feuille(s) **Feuille de gélatine**

Ingrédients pour le dressage

2 tranche(s) **Citron(s) vert(s)**
1 **Angostura**

- 9 Ajouter la crème liquide froide dans le bol du batteur.
- 10 Mettre le batteur en marche à vitesse moyenne au début puis accélérer progressivement.
- 11 Incorporer le sucre glace et fouetter encore quelques secondes.
- 12 La chantilly doit accrocher les branches du batteur et garder ses "vagues". Continuer à battre si la consistance souhaitée n'est pas atteinte.
- 13 Réserver.

Étape 3

Finitions et dressage

- 1 Verser le Pisco Sour dans un saladier.
- 2 Ajouter la chantilly puis mélanger délicatement à l'aide d'une maryse.
- 3 Incorporer enfin les blancs d'oeuf au sirop à la préparation en mélangeant délicatement à l'aide d'une maryse.
- 4 Verser la mousse au Pisco Sour dans un verre à cocktail.
- 5 Décorer avec des tranches de citron coupées en deux puis ajouter quelques gouttes d'Angostura.
- 6 Servir aussitôt.