



## Mousses

# Mousse crémeuse au caramel



**55 min** **15 min** **40 min** **0** **665**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Ingrédients pour le sirop de caramel

110 g **Beurre**  
400 g **Sucre semoule**  
10 ml **Scotch**  
375 ml **Crème liquide  
(fleurette)**

### Ingrédients pour la mousse au caramel

300 ml **Crème liquide  
(fleurette)**  
600 ml **Lait entier**  
460 g **Fromage frais à  
tartiner**

## Étape 1

### Préparation du caramel

- 1 Faire chauffer la crème dans une casserole sur feu doux.
- 2 Dans une autre casserole, faire chauffer le beurre et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.
- 3 Le beurre fondu va permettre d'humidifier le sucre et l'empêcher de brûler.
- 4 Une fois le beurre fondu, ajouter le sucre. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 5 Garder un oeil sur la crème. Si elle commence à frémir trop fort ou à bouillir, couper le feu en dessous de la casserole.
- 6 Remuer constamment le beurre et le sucre tout en faisant attention à bien récupérer le sucre qui se dépose sur les bords de la casserole.
- 7 Dès que le sucre commence à former des bulles et devient mordoré, couper le feu en dessous et ajouter le scotch.
- 8 Verser le scotch lentement pour limiter les éclaboussures.
- 9 Ajouter la crème chaude, porter le mélange à ébullition pendant 10 minutes pour permettre au caramel de se dissoudre entièrement. Puis arrêter le feu.

**10** Si il reste des morceaux de caramel, relancer le feu en dessous de la casserole et mélanger jusqu'à ce que le caramel soit bien liquide.

**11** Laisser tiédir à température ambiante.

## Étape 2

### Refroidissement du caramel

**1** Remplir un saladier de glace, ajouter de l'eau pour former un bain de glace. Poser dessus le saladier de caramel et mélanger rapidement.

**2** Le caramel va épaissir en refroidissant.

**3** Tester la température du caramel à l'aide de votre doigt. Le caramel doit être à la même température que votre corps.

## Étape 3

### Préparation de la mousse

**1** Mettre le fromage frais dans le bol mixeur.

**2** Le fromage frais doit être à température ambiante. S'il est trop froid, il risque de ne pas bien se mélanger avec le reste des ingrédients.

**3** Régler le mixeur à faible vitesse pour ramollir le fromage frais.

**4** Une fois que le fromage frais est détendu, racler les bords du bol mixeur et le fouet à l'aide d'une maryse.

**5** Peser le caramel à l'aide d'une balance de cuisine. Il faut avoir le même poids de crème et de caramel.

**6** Ajouter le caramel au fromage frais.

**7** Fouetter dans le mixeur jusqu'à ce que le caramel soit bien incorporé au fromage frais.

**8** Arrêter de mixer de temps en temps pour pouvoir râcler les bords du bol.

**9** Une fois que le mélange est bien homogène, ajouter la crème puis le lait.

**10** Dès que tout est bien mélangé, verser dans le siphon. Bien fermer le couvercle et ajouter la cartouche de gaz.

**11** Ne jamais dépasser le repère du siphon indiquant la limite : la mousse ne pourrait pas s'aérer correctement.

## Étape 4

### Dressage

**1** Secouer vigoureusement le siphon pour que le gaz se mélange bien à la préparation.

**2** Appuyer sur la canule avec précaution et verser la mousse dans les verrines.

**3** Napper chaque verrine de caramel.