









45 min 15 min 0 30 min 367

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Réalisation de la crème mascarpone

- Remplir un saladier d'eau froide, faire tremper les feuilles de gélatine pendant une dizaine de minutes.
- Verser la crème mascarpone dans un cul de poule, la travailler avec une maryse.
- Dans un autre cul de poule, verser la crème liquide et le sucre. Fouetter légèrement pour dissoudre le sucre.
- Sortir la feuille de gélatine du saladier, l'essorer puis la mettre dans un bol.
- Faire fondre la feuille de gélatine pendant environ 10 secondes au micro-ondes.
- 6 Verser la moitié de la crème liquide sur la gélatine tout en fouettant.
- 7 Incorporer le reste de crème dans le mascarpone et détendre au fouet.
- 8 Verser dans le mascarpone la crème liquide mélangée à la gélatine et fouetter.

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients pour la crème mascarpone

250 g Mascarpone 60 g Sucre semoule 30 ml Crème liquide (fleurette) 2 g Feuille de gélatine