

Mousse à la clémentine

Ingédients

- 5 clémentines
- 3 petits-suisse
- 2 blancs d'œufs
- 2 cuillères à soupe de sucre glace
- 1 cuillère à soupe de lait
- 2 feuilles de gélatine
- 1 pincée de sel
- petits morceaux de clémentines confites

1. presser les clémentines afin d'obtenir 12 cl de jus. Mettre la gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.
2. dans une terrine fouetter les petits-suisse et le sucre glace. Faire la gélatine dans le lait, chaud. L'ajouter aux petits-suisse, mélanger et ajouter le jus des clémentines et mélanger encore.
3. fouetter les blancs en neige très ferme avec la pincée de sel. Les incorporer à la préparation à la clémentine.
4. verser la mousse dans des petits et réserver au frais pendant au moins 4 heures
5. servir avec la clémentine confite.

MOUSSE A LA CLEMENTINE

Pour 4 personnes

- 5 clémentines
- 3 petits suisses
- 2 blancs d'œufs
- 2 cuillères à soupe de sucre glace
- 1 cuillère à soupe de lait
- 2 feuilles de gélatine
- 1 pincée de sel fin
- petits morceaux de clémentines confites

1. Presser les clémentines afin d'obtenir 12cl de jus. Mettre la gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.
2. Dans une terrine, fouetter les petits- suisses et le sucre glace. Faire dissoudre la gélatine dans le lait chaud. L'ajouter aux petits-suisses sucrés, mélanger, ajouter le jus des clémentines et mélanger encore.
3. Fouetter les blancs d'œufs en neige très ferme avec la pincée de sel fin. Les incorporer à la préparation à la clémentine.
4. Verser la mousse dans des petits pots et réserver au frais pendant au moins 4 heures.
5. Servir avec la clémentine confite.

