



MOUSSE VANILLE
& GELÉE DE CLÉMENTINE

INGRÉDIENTS

- 4 œufs
- 1 cs de sucre glace
- 2 crèmes dessert à la vanille
- 8 palets de chocolat blanc
- 20 cl de jus de clémentine
- 1 feuille de gélatine

MOUSSE VANILLE & GELÉE DE CLÉMENTINE

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min - Réfrigération : 2 h

1. Dans un bol d'eau froide, faire ramollir la feuille de gélatine. Verser le jus de clémentine dans une casserole, ajoutée la gélatine égouttée et faire chauffer à feu doux jusqu'à ce que la gélatine soit fondue.

2. Répartir le jus de clémentine dans 4 verrines ou verre. Réserver au réfrigérateur pendant 2h.

3. Avant de servir, préparer la mousse : séparer les blancs des jaunes œufs, monter les blancs en neige bien fermes et ajouter le sucre glace à la fin en continuant de battre.

4. Incorporer délicatement la crème dessert dans les blancs. Verser la mousse dans les verrines avec la gelée de clémentine. Réserver 15-30 min au frais.

5. Au moment de servir, parsemer de brisures de chocolat blanc.

Astuces : vous pouvez remplacer la gélatine par 2 g d'agar-agar en faisant bouillir le jus de clémentine quelques instants.