

Recette SUCRÉE

Nombres de personnes : 6 - Temps de préparation : 15 mn

Temps de repos : 2 h - Cuisson : 1 h - Difficulté : Facile



Mousse au mascarpone et fruits rouges

> Préparation

- Délayez le mascarpone avec le muscat.
- Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
- Ajoutez le mascarpone.
- Montez les blancs en neige avec le sel.
- Incorporez-les délicatement à la préparation.
- Répartissez la moitié des petits fruits dans 6 coupes. Remplissez de mousse et garnissez avec le reste de fruits.
- Placez pendant 2 heures au réfrigérateur.
- Avant de déguster, émiettez de petits sablés.

Ingrédients

- 300 g de fruits rouges mélangés (framboises, groseilles, mûres, myrtilles)
- 125 g de mascarpone
- 3 œufs
- 100 g de sucre cristallisé
- 5 cl de muscat
- 1 pincée de sel
- Quelques sablés