



## Mousses

# Mousse pralinée au mascarpone



**6h25** **25 min** **0** **6h** **367**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la mousse

60 g **Chocolat au lait**  
75 g **Praliné**  
150 g **Mascarpone**  
3 unité(s) entière(s)  
**Blanc(s) d'oeuf**  
20 g **Sucre glace**  
1 c. à café **Jus de citron**  
1 **Sel**

### Étape 1

Préparation de la pâte pralinée au mascarpone

- 1 Casser le chocolat en morceaux.
- 2 Le faire fondre 2 minutes au micro-ondes.
- 3 Verser le mascarpone et le praliné dans le chocolat fondu. Fouetter vivement.

### Étape 2

Montage des blancs en neige

- 1 Battre les blancs en neige au batteur avec le sel et le jus de citron.
- 2 Lorsque les blancs commencent à bien monter, ajouter petit à petit le sucre glace.
- 3 Augmenter la vitesse des fouets et laisser battre jusqu'à l'obtention d'une meringue épaisse et brillante.

### Étape 3

Mélange des ingrédients

- 1 Incorporer délicatement les blancs en neige à la pâte pralinée au mascarpone avec une cuillère en bois.
- 2 Procéder à cette étape en trois fois afin de ne pas

"casser" les blancs en neige.

#### **Étape 4**

##### Dressage

- 1** Verser la mousse dans des ramequins et décorer avec un peu de praliné.
- 2** Placer au frais au moins six heures avant de déguster.