

Crèmes

Crème au mascarpone



45 min	15 min	0	30 min	367
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

 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**
Étape 1

Réalisation de la crème mascarpone

- 1 Remplir un saladier d'eau froide, faire tremper les feuilles de gélatine pendant une dizaine de minutes.
- 2 Verser la crème mascarpone dans un cul de poule, la travailler avec une maryse.
- 3 Dans un autre cul de poule, verser la crème liquide et le sucre. Fouetter légèrement pour dissoudre le sucre.
- 4 Sortir la feuille de gélatine du saladier, l'essorer puis la mettre dans un bol.
- 5 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.