

Mousse Chocolat Mascarpone et Clémentines

Nombre de personnes: 5

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- OEUF(S)	3
- SEL	1 pincée
- SUCRE SEMOULE	60g
- MASCARPONE	375g
- CHOCOLAT FONDANT	160g
- BEURRE	20g
- CLÉMENTINE(S)	350g au sirop
- CLÉMENTINE(S)	1

Recette:

- Séparez les jaunes des blancs d'œufs.
- Dans un plat creux, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
- Intégrez alors le mascarpone toujours au fouet.
- Faites fondre doucement le chocolat avec le beurre puis intégrez-le au mélange mascarpone-œufs.
- Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.
- Incorporez alors ces blancs dans le mascarpone au chocolat à l'aide d'une spatule maryse.
- Egouttez les clémentines au sirop.
- Répartissez-en la moitié au fond des verres.
- Recouvrez alors d'une première couche de mousse.
- Déposez le reste des clémentines au sirop avant de terminer par une seconde couche de mousse.
- Pelez la clémentine et retirez les filaments blancs.
- Déposez 2 quartiers par verre sur le sommet de la mousse.
- Réservez au frigo jusqu'au moment de la dégustation.

