

Mousse Chocolatée Mascarpone et Clémentines

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- OEUF(S)	2
- SUCRE SEMOULE	40g
- MASCARPONE	250g
- SEL	1 pincée
- CHOCOLAT FONDANT	100g
- BEURRE	10g
- LAIT	1/2 c à soupe
- CLEMENTINE(S)	175g au sirop égoutrées

Recette:

- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel à l'aide d'un robot.
- Dans un plat creux, fouettez les jaunes avec le sucre semoule jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Intégrez-y le mascarpone au fouet.
- Dans un caquelon, faites fondre doucement le chocolat avec le beurre et le lait.
- Ajoutez, toujours au fouet, ce mélange chocolaté avec le mascarpone aux œufs.
- Incorporez alors délicatement à la spatule les blancs en neige jusqu'à parfaite homogénéisation.
- Egouttez les clémentines.
- Déposez 4 à 5 quartiers dans le fond de chaque verre. Surmontez avec une partie de la mousse chocolatée.
- Déposez encore une couche de clémentines et terminez avec le reste de crème.
- Filmez les verres et réservez au frais jusqu'au moment de la dégustation.

