

Mousse Glacée à la Mandarine

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- JAUNE(S) D'OEUF(S)	3
- CREME FRAICHE	2 dl
- MANDARINE(S)	5 (le jus de)
- MANDARINE NAPOLEON	5 c à soupe
- EAU	50 g
- SUCRE SEMOULE	75 g

Recette:

- Faites bouillir l'eau avec le sucre semoule jusqu'à dissolution. Réservez.
- Dans un plat, fouettez les œufs pour obtenir une consistance crémeuse.
- En fouettant constamment, ajoutez peu à peu l'eau sucrée chaude aux œufs (10 minutes).
- Ajoutez également le jus de 2 mandarines et 3 c à soupe de Mandarine Napoléon.
- Battez fermement la crème en chantilly.
- Incorporez-la délicatement au mélange œufs-mandarines.
- Replissez des ramequins et placez au congélateur pour une nuit.
- Faites réduire le jus des 3 mandarines restantes avec 2 c à soupe de Mandarine Napoléon jusqu'à obtention d'un léger sirop. Laissez refroidir.
- Au moment de servir, faites un trou au centre des mousses à l'aide d'une cuillère parisienne et remplissez-le de sauce à mandarine.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Congélation: 1 nuit

