

Mousse Choco - Mascarpone aux Smarties

Nombre de personnes: 5

Temps de préparation: 25 minutes

Ingrédients:

- OEUF(S)	1
- SUCRE IMPALPABLE	30g
- MASCARPONE	150g
- NUTELLA (PÂTE À TARTINER)	2 c à soupe
- SEL	1 pincée
- CHOCOLAT DIVERS	30-35g mini-smarties (3 boîtes)

Recette:

- Séparez le jaune du blanc de l'œuf.
- Montez le blanc en neige ferme avec une pincée de sel.
- Dans un plat creux, faites blanchir au fouet le jaune avec le sucre puis ajoutez le mascarpone et la pâte à tartiner. Détendez le tout au fouet pour obtenir une pâte bien homogène.
- Intégrez délicatement à la spatule le blanc en neige.
- Ajoutez alors les 2/3 des smarties dans la mousse (2 boîtes).
- Répartissez dans des verrines (pas trop grandes car très riche !!).
- Réservez au frais pendant 2 heures au moins avant dégustation.
- Au moment de servir, ajoutez quelques smarties sur le sommet de la mousse en décoration (important, car si vous les mettez avant, ils décoloreront !!).

