

## MOUSSE AUX CLEMENTINES

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 20 min



### Ingrédients pour 5 personnes

- 5 ou 6 mandarines
- 1 peau de mandarine zestée
- 80 gr de sucre en poudre
- 3 feuilles de gélatine soit 5.5 gr
- 200 gr de mascarpone
- 3 œufs

### Etapes de préparation

1. Epluchez les mandarines, sortez la peau des quartiers et enlevez tous les filaments blancs pour ne garder que la chair. Il faut 250 gr de chair pour cette recette. Zestez la peau d'une mandarine. Pressez le jus d'une autre mandarine
2. Mettez la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.
3. Dans une casserole, versez la chair des mandarines, le zeste, le jus et 50 gr de sucre en poudre. Laissez cuire 10 mn à feu moyen.
4. Retirez du feu, dans un blender mixez finement la compotée de mandarine et les zestes confits. Ajoutez les feuilles de gélatine égouttées, donnez encore quelques tours de blender. Versez dans un bol et réservez au réfrigérateur.
5. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œuf avec 30 gr de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la compotée de mandarine qui commence à prendre en gelée, fouettez le tout, versez le mascarpone en continuant de fouetter quelques minutes. Réservez de nouveau au réfrigérateur pour que le mélange commence légèrement à prendre en gelée.
6. Dans un saladier, battez en neige très ferme, les trois blancs d'œufs avec une pincée de sel. A la spatule incorporez délicatement le mélange œufs-clémentines-mascarpone en soulevant et coupant l'appareil pour ne pas faire retomber les blancs en neige.

