

## MOUSSE AUX PRUNEAUX

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 30 min
- **Temps de cuisson** : 30 min
- **Temps de pause** : 5 heures
- **Calories** : Elevé



### Ingrédients pour 6 personnes

- **400 g de pruneaux**
- **80 g de sucre**
- **250 g de mascarpone**
- **3 œufs**
- **3 à 4 cuillères à soupe de cognac ou armagnac**

### Etapes de préparation

1. Faire cuire les pruneaux dans de l'eau 1/4 d'heure, les sortir avec un écumoire retirer les noyaux à l'aide d'une fourchette, réserver un peu de jus de cuisson.
2. Remettre les pruneaux à cuire dans la casserole avec leur jus de cuisson et 30 g de sucre pendant 1/4 d'heure pour obtenir une compote.
3. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
4. Mélanger les jaunes avec le reste du sucre, le mascarpone et le cognac ou l'armagnac, puis les pruneaux refroidis.
5. Monter les blancs en neige bien ferme.
6. Mélanger délicatement les blancs au reste de la préparation, verser dans des ramequins et mettre au frigo pendant 5 heures.

