

Mousse aux étoiles à la cannelle

🕒 25 min + 4 h au frais 🥕 végétarien 🚫 sans gluten

Pour 4 verrines d'env. 2½ dl

1 blanc d'œuf frais
1 pincée de sel
2 dl de crème

Monter le blanc d'œuf en neige ferme avec le sel. Fouetter légèrement la crème.

2 jaunes d'œufs frais
2 c. s. de sucre
1 c. s. de kirsch
ou de jus de citron
1½ c. s. de cannelle
60 g d'amandes moulues

Travailler jaunes d'œufs, sucre et kirsch env. 5 min dans un grand bol avec les fouets du batteur-mixeur jusqu'à ce que l'appareil blanchisse et soit mousseux. Incorporer la cannelle et les amandes. Incorporer délicatement la crème fouettée avec une spatule en caoutchouc en alternant avec le blanc en neige. Répartir la mousse dans les verrines, laisser prendre env. 4 h à couvert au réfrigérateur.

1 blanc d'œuf frais
1 pincée de sel
30 g de sucre

Juste avant de servir, battre le blanc d'œuf en neige ferme avec le sel. Ajouter le sucre, fouetter encore jusqu'à ce que la neige brille et soit très ferme. Répartir sur la mousse, colorer au chalumeau.

Remarque: ne pas conserver les restes de desserts contenant des œufs crus.

Idee déco: à défaut de chalumeau de cuisine, supprimez la coiffe meringuée et décorez la mousse avec une étoile à la cannelle ou poudrez-la d'un peu de sucre glace.

Préparation à l'avance: mousse sans coiffe meringuée env. 1 jour avant, garder à couvert au réfrigérateur.

Portion (%) : 362 kcal, lip 27 g, glu 19 g, pro 8 g

Télécharger
la recette

