



MOUSSE MASCARPONE CITRONNEE AUX FRUITS



Pour 6 verres ou 6 cercles :

2 œufs, 40g de sucre, 100g de mascarpone, $\frac{1}{2}$ gousse de vanille, le zeste d'un citron vert, 15 cl de crème fleurette à 35%, 1feuille de gélatine. 20cl de coulis de fruits au choix, 1/2 feuille de gélatine, fruits de saison.

Blanchir les jaunes avec le sucre, ajouter le mascarpone. Fouetter pour lisser. Chauffer 5cl de crème fleurette, y dissoudre la gélatine ramollie et essorée, l'incorporer au mélange. Ajouter 10cl de crème montée en chantilly mousseuse, puis le zeste de citron et les graines de vanille. Monter les blancs en neige en les serrant en fin de parcours avec une cuillère à soupe rase de sucre glace, les ajouter délicatement à la préparation.

Dresser à la poche soit dans des cercles chemisés de rhodoïd, soit au fond des verres.

Chauffer la purée ou le coulis de fruits, y ajouter la gélatine préalablement ramollie à l'eau froide et essorée. Tiédir et verser sur la mousse mascarpone, décorer des fruits choisis et réserver au frais. Pour le service, poudrer éventuellement de sucre glace et ajouter une sommité de menthe ou un morceau de fruit d'une autre couleur.