

Mousse vanille au Companion By Cath

 Cooking By Cath

Suggestion de présentation à découvrir :

[Cœur de mousse à partager pour la St Valentin.](#)

Un socle et un pourtour en gaufrettes roulées au chocolat servent de base pour accueillir la mousse.

☆☆☆☆☆
Soyez le premier à voter !




Préparation
20 min


Pause
4 h

 **Catégorie :** DESSERTS  **Cuisine :** Recette au COMPANION

 **Nombre :** 6 personnes

MATERIEL

- [ROBOT COMPANION](#)
- [BATTEUR](#)
- [FOUET A DOUBLE ROTATION](#) (ou à défaut le batteur)

INGREDIENTS

- 2 jaunes d'œufs
- 250 g [mascarpone](#)
- 60 g [cassonade](#)
- 1 sachet [sucre vanillé](#)
- 20 cl [crème entière liquide](#) (mini 30% matières grasses)

PRÉPARATION

Pré requis

1. Sortir le mascarpone du frigo au moins 30 minutes avant de débuter la recette pour qu'il soit plus souple à travailler.

Étape 1

1. Mettre la crème liquide et le [fouet à double rotation](#) au congélateur pendant 10 minutes.
2. Installer le batteur dans la cuve du robot.
3. [Clarifier les œufs](#). Mettre les jaunes dans la cuve du robot.
4. Ajouter la cassonade et le sucre vanillé.
5. Fermer le couvercle et lancer le robot à la vitesse 6 pendant 1 minute.

Étape 2

1. Ajouter le mascarpone dans la cuve.
2. Fermer le couvercle et relancer le robot à la vitesse 6 pendant 1 minute.

Étape 3

1. Vider la préparation dans un saladier et réserver.
2. Laver la cuve puis la rincer à l'eau très froide pour la refroidir rapidement, l'inox étant bon conducteur.

Étape 4

1. Sortir le [fouet à double rotation](#) du congélateur et essuyer toute éventuelle trace de givre.
2. Installer le fouet dans la cuve du robot.
3. Ajouter la crème liquide.

4. Fermer le couvercle, **ôter le bouchon** et monter la crème en chantilly bien ferme.
5. Pour cela, lancer le robot à la vitesse 5, sans saisir de durée.
6. Au bout de 30 secondes, sans arrêter le robot, augmenter la vitesse à 6.
7. Au bout d'une minutes, passer à la vitesse 7.
8. A 1 minute et 30 secondes, augmenter la vitesse à 8
9. Au bout de 2 minutes, commencer à surveiller votre chantilly et stopper le robot dès que celle-ci a atteint la consistance voulue, c'est-à-dire une chantilly bien ferme (3mn à 3 mn 30 en moyenne)
10. *Si vous n'avez pas le **fouet à double rotation**, procédez de la même façon avec le batteur mais augmenter la vitesse jusqu'à 9. La durée sera plus longue : 3 mn 30 à 5 minutes en moyenne*

Étape 5

1. A l'aide d'une **maryse** incorporer délicatement la chantilly au mélange oeufs mascarpone.

Étape 6

1. Verser la mousse dans vos coupes, ajouter ou pas quelques décorations et réserver au frigo au minimum 3 à 4 heures et jusqu'à la dégustation.



Suggestions de présentation

1. Avec des **gaufrettes roulées au chocolat**

Disposer des gaufrettes roulées au chocolat sur le pourtour de la coupe.



2. Voir la recette du **cœur de mousse**



Présentation de la mousse comme l'image d'entête.

1. Utiliser des **moules à flan en silicone**.



2. Mettre des **perles croustillantes en chocolat** dans le fond des moules.



3. Remplir les **moules à flan** avec la mousse jusqu'à 1/2 cm du bord.



4. Terminer par une nouvelle couche de **perles croustillantes** en les enfonçant légèrement enfoncé dans la mousse.

☆☆



- 5. Placer les moules au congélateur pendant 2 à 3 heures ce qui va permettre de les démouler facilement.
- 6. Démouler les mousses sur les assiettes de service et les placer au frigo 2 à 3 heures au frigo pour qu'elles dégèlent avant de les déguster.



La mousse peut se conserver 24 à 48 heures au frigo

☆☆

Rejoignez une communauté de Passionnés : www.passionsbycath.fr



@Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable