

Mousse de pommes caramélisées

Dessert



Note : 1

Portions : 2 parts

Difficulté : 2

Temps de préparation : 25 min

Temps de cuisson/repos : 120 min

Calories par portion : 392 Kcal

Charge glycémique par portion: -1

Les ingrédients

- 25.0 gr Beurre
- 1.0 u Oeuf
- 85.0 gr Crème liquide 30pc
- 30.0 gr Sucre canne
- 200.0 gr Pomme

Préparation des pommes

Eplucher et couper en morceaux les pommes.

Séparer le jaune du blanc d'oeuf et les réserver.

Mettre la crème liquide au congélateur dans le plat servant à faire la chantilly pendant 10 minutes.

Caramélisation

Faire fondre le beurre dans une poêle puis faire cuire les pommes dans le beurre. Incorporer progressivement le sucre pour faire le caramel. Laisser cuire à feu doux pour obtenir le caramel. Une fois les pommes caramélisées, réserver quelques tranches de pommes pour présenter le dessert, mettre le reste de pommes dans un bol à mixer.

Préparation de la mousse.

Mixer les pommes jusqu'à obtenir une purée lisse, intégrer le jaune d'oeuf et homogénéiser le mélange Fouetter le blanc d'oeuf en neige et l'incorporer délicatement dans la purée.

Fouetter la crème liquide en chantilly puis l'intégrer dans la purée.

Repos

Disposer la mousse dans des verrines ou des coupes à dessert.
Laisser reposer au frais au moins deux heures avant de déguster.