

Mousse de Poires Mascarpone

Ingrédients : Pour 6 personnes

- 250 g de mascarpone
- 3 blancs d'œuf
- 50 g de sucre glace
- 2 poires Williams ou Conférence

Préparation :

- Mixer les poires, ajouter le mascarpone et le sucre glace.
- Bien mélanger pour obtenir une crème onctueuse.
- Monter les blancs en neige et les ajouter délicatement en aérant.
- Disposer dans des coupelles et mettre au réfrigérateur au minimum 2 heures (nous avons ajouté des noix de pécan pour colorer un peu).