

Mousse aux pommes caramélisées

Ingrédients : pour 4 personnes

- 4 œufs
- 250 g de fromage frais type Philadelphia, St-Môret ...
- 2 cuillerées à soupe de sucre glace
- 4 pommes
- 4 cuillerées à soupe sucre de canne
- 30 g de beurre salé
- 1 pincée de sel



Préparation :

• Préparer les pommes

- dans une poêle, faire chauffer le beurre
- ajouter les pommes épluchées et coupées en brunoise (petits dés)
- ajouter le sucre de canne
- faire cuire à feu vif pendant environ 10 mn, en mélangeant souvent jusqu'à caramélisation
- laisser refroidir

• Préparer l'appareil œufs - fromage

- séparer le blanc des jaunes d'œufs
- mélanger les jaunes, le sucre glace et le fromage frais jusqu'à obtenir un appareil bien lisse
- monter les blancs en neige avec une pincée de sel
- les incorporer à l'appareil

• Inclure les pommes

- ajouter la moitié des pommes caramélisées à l'appareil œufs – fromage. Bien mélanger
- verser dans des coupes et les placer au frais pendant deux heures
- au moment de servir, ajouter le restant de pommes, chaudes ou froides, suivant les goûts

Marie-Odile et Manon – ateliers des 1^{er} et 2 octobre 2018