

Mousse aux clémentines

Ingrédients

3 œufs
4 clémentines 2 entières + 2 pelées
2 cs de maïzena
100 gr de sucre
120 ml d'eau
20 gr de beurre

Mettre dans le bol du TM les clémentines coupées en 4

Fermer le bol et mixer en position turbo quelques secondes

Racler les bords

Ajouter les jaunes, la maïzena, le sucre et l'eau

Programmer 7 mn vitesse 3 à 90°

A la sonnerie ajouter le beurre en morceaux

Mixer quelques secondes vitesse 6

Verser dans un saladier

Laisser refroidir

Monter les blancs en neige

Ajouter ces dernières délicatement à la crème

Répartir dans des coupelles ou verrines

Mettre au frais minimum 2 h

