

# metro



## Mousse à la clémentine

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 16 Votes

4 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:00 CUISSON | 0:15 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

10 Clémentines, pelées

15 ml Jus de citron  
(1 c. à soupe)

1 ml Essence de vanille  
(1/4 c. à thé)

125 ml Sucre  
(1/2 tasse)

125 ml Crème 35%  
(1/2 tasse)

2 Blancs d'oeufs

4 Quartiers de clémentine pour la décoration

### Préparation

À l'aide d'un mélangeur, réduire en purée la pulpe des clémentines. Dans une casserole, combiner la purée de clémentines, le jus de citron, l'essence de vanille et le sucre; faire mijoter en remuant jusqu'à la consistance d'une confiture; laisser refroidir.

Dans un bol, fouetter la crème jusqu'à l'obtention d'une consistance ferme. Réserver.

Dans un autre bol, monter les blancs d'œufs en neige. À l'aide d'une spatule, incorporer délicatement la crème fouettée au mélange de clémentines. Ajouter les blancs d'œufs en neige.

Portionner le mélange dans des coupes à desserts. Garnir d'un quartier de clémentine. Servir immédiatement ou réfrigérer.

Source : Metro

### Mentions légales

**Metro Richelieu inc.**, ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.