

Recette : MOUSSE Á LA BANANE ET Á LA CANNELLE !

Desserts



MOUSSE Á LA BANANE ET Á LA CANNELLE !

INGRÉDIENTS

1 citron vert
60 grammes de mascarpone
50 grammes de sucre en poudre
1/2 cuillère à café de cannelle en poudre
4 à 5 bananes (bien mûres de préférence)
3 blancs d'œufs
1 pincée de sel

PRÉPARATION

1. Presser le citron vert.
2. Éplucher les bananes et les couper en rondelle dans un saladier.
3. Arroser les rondelles de banane avec le jus du citron.
4. Rajouter le mascarpone et la cannelle au mélange précédent.
5. Mixer le tout jusqu'à obtenir "une purée".
6. Fouetter les blancs d'œufs en neige en incorporant le sucre à mi-parcours.
7. Incorporer les œufs en neige délicatement à la première préparation.
8. Répartir la mousse dans des verrines.
9. Placer-les au réfrigérateur pendant **une heure** au minimum.

Un conseil ?

Plus la mousse est froide, meilleure elle sera.



C'est à vous de jouer !