

Mousse au mascarpone saveur jasmin

Ingrédients :

180 g mascarpone
1 œuf
80 g de sucre
3 feuilles de gélatine
60 g de yoghurt nature ferme
1,5 dl de crème entière
Thé au jasmin
Crème de vinaigre balsamique



Préparation :

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide.

Faire chauffer 0,5 dl de crème. Y faire infuser le thé.

Mélanger l'œuf et le sucre en une mousse claire. Y ajouter le mascarpone et le yoghurt.

Filtrer la crème aromatisée au thé. Y faire fondre la gélatine préalablement essorée. Laisser refroidir.

Battre le reste de la crème.

Mélanger le tout et verser dans les récipients. Mettre au frais pour faire prendre (qqes heures).

Décorer avec de la crème de vinaigre balsamique.

Source :

Cuisine de saison juillet 2007 avec modifications maison.