



Mousse À La Cerise

Temps total : 6H 25min — Préparation 15min



INGRÉDIENTS : 4 personnes

- 500g Cerises
- 80g Sucre Roux
- 20cl Crème
- 150g Mascarpone
- 4 c.a.s Sucre Glace
- 1 sachet Sucre Vanillé
- À souhait Rhum

À vos marques prêt !

ÉTAPE 1

Pour commencer, dénoyautez les cerises et coupez-les en morceaux. Puis mettez les dans une casserole.

ÉTAPE 2

Ajoutez le sucre et le rhum ambré avec les cerises. Ensuite, faites cuire pendant 10 minutes sur feu doux.

ÉTAPE 3

Mixer les cerises afin qu'il n'y ait plus aucun morceau.

ÉTAPE 4

Dans un saladier, mettez la crème liquide et le mascarpone, que vous allez monter avec un batteur. Pendant que vous battez, ajoutez le sucre vanillé et le sucre glace, jusqu'à l'obtention d'une Chantilly épaisse.

ÉTAPE 5

Ajoutez le coulis de cerises et mélangez le tout.

ÉTAPE 6

Mettez votre préparation dans des petits verres et disposez 6H au frigo.