

MOUSSE MANDARINE ?

Niveau
Moyen

Temps de préparation
20 minutes

Pour
4 personnes

Les ingrédients

3 mandarines ?

4 fromages blancs

4 oeufs ?

2 c.a.s de sucre

IFEL NC 2023

© Crédits Photos – Canva



LES ÉTAPES

- 1.** Nettoyer les mandarines, râper les zestes puis les presser.
 - 2.** Monter les blancs d'œufs en neige. Fouetter les jaunes d'œufs avec 2 cuillères à soupe de sucre. Ajouter les fromages blancs, le jus et les zestes puis bien mélanger.
 - 3.** Incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation. Laisser une heure au réfrigérateur puis déguster, c'est déjà terminé ! ?
- ? Astuce :** Avant de presser vos mandarines, plongez les quelques minutes dans l'eau bouillante, vous récupérerez bien plus de jus après.