

Qu'il est bon de succomber à la tentation..

Mousse à la pâte à tartiner !

Nombre de part : 8 mousses

Préparation : 15'

Réfrigération : 6h au moins

Ingrédients : 4 œufs + 2 blancs d'œufs / 2 càs de sucre en poudre / 200 g de pâte à tartiner / 50 g de beurre / 50g de crème fraîche / noisettes grillées et concassées

- 1) Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs. Fouettez vivement les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.
- 2) Faites fondre la pâte à tartiner avec le beurre dans un saladier en verre placé sur un bain-marie. Laissez tiédir. Mélangez la préparation de la pâte à tartiner aux jaunes battus, puis incorporez la crème fraîche.
- 3) Montez les blancs d'œufs en neige ferme. A l'aide d'une spatule, incorporez-les délicatement au mélange précédent.
- 4) Tapissez le fond de 8 ramequins individuels d'une fine couche de noisettes grillées.
- 5) Répartissez la mousse dans les ramequins et placez-les au réfrigérateur pour au moins 6h.

Conseil : Placez la mousse au congélateur pendant une demi-heure avant de servir, elle sera plus ferme.