

## Mousses

# Mousse de nectarines et fruits rouges



**55 min 20 min 5 min 30 min 409**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la mousse

6 Nectarine(s)  
30 g **Beurre**  
30 cl **Crème liquide  
(fleurette)**  
30 g **Sucre semoule**  
70 g **Sucre glace**  
8 **Framboise**  
4 **Fraise**

## Étape 1

### Préparation des nectarines

- 1 Couper les nectarines autour du noyau pour en extraire la chair à l'aide d'un couteau d'office en veillant à garder la peau.
- 2 Couper la chair en dés à l'aide d'un couteau éminceur et les réserver dans un saladier.
- 3 Faire chauffer du beurre dans une poêle sur feu moyen.
- 4 Déposer les dés de nectarine quand le beurre est bien moussieux.
- 5 Verser le sucre quand les nectarines commencent à fondre et mélanger à l'aide d'une spatule.
- 6 Ne pas hésiter à écraser les dés avec la spatule pour qu'ils cuisent plus vite.
- 7 Écraser les gros morceaux à l'aide d'une fourchette puis débarrasser la compotée sur une assiette et réserver au frais.

## Étape 2

### Préparation de la mousse

- 1 Verser la crème liquide dans un saladier froid et fouetter le mélange à l'aide d'un batteur.

- 2** Verser le sucre glace quand la crème commence à épaissir puis battre de nouveau.
- 3** Stopper le batteur quand la crème est bien montée.
- 4** Incorporer les 2/3 de la compotée de nectarines dans la crème chantilly puis mélanger délicatement à l'aide d'une maryse.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1** Disposer le reste de compotée de nectarines dans le fond des verrines.
- 2** Déposer ensuite la chantilly dessus à l'aide d'une cuillère à café.
- 3** Tasser la chantilly en tapant le fond des verrines sur la paume de la main pour chasser l'air.
- 4** Décorer les mousses avec des fraises et des framboises puis servir.