

Mousses

Mousse crémeuse au caramel



55 min 15 min 40 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

665

CALORIES

Étape 1

Préparation du caramel

- 1 Faire chauffer la crème dans une casserole sur feu doux.
- 2 Dans une autre casserole, faire chauffer le beurre et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.
- 3 Le beurre fondu va permettre d'humidifier le sucre et l'empêcher de brûler.
- 4 Une fois le beurre fondu, ajouter le sucre. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 5 Garder un oeil sur la crème. Si elle commence à frémir trop fort ou à bouillir, couper le feu en dessous de la casserole.
- 6 Remuer constamment le beurre et le sucre tout en faisant attention à bien récupérer le sucre qui se dépose sur les bords de la casserole.
- 7 Dès que le sucre commence à former des bulles et devient mordoré, couper le feu en dessous et ajouter le scotch.
- 8 Verser le scotch lentement pour limiter les éclaboussures.
- 9 Ajouter la crème chaude, porter le mélange à ébullition pendant 10 minutes pour permettre au caramel de se dissoudre entièrement. Puis arrêter le feu.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le sirop
de caramel

110 g **Beurre**
400 g **Sucre semoule**
10 ml **Scotch**
375 ml **Crème liquide (fleurette)**

Ingrédients pour la
mousse au caramel

300 ml **Crème liquide (fleurette)**
600 ml **Lait entier**
460 g **Fromage frais à tartiner**

10 Si il reste des morceaux de caramel, relancer le feu en dessous de la casserole et mélanger jusqu'à ce que le caramel soit bien liquide.

11 Laisser tiédir à température ambiante.

Étape 2

Refroidissement du caramel

- 1** Remplir un saladier de glace, ajouter de l'eau pour former un bain de glace. Poser dessus le saladier de caramel et mélanger rapidement.
- 2** Le caramel va épaissir en refroidissant.
- 3** Tester la température du caramel à l'aide de votre doigt. Le caramel doit être à la même température que votre corps.

Étape 3

Préparation de la mousse

- 1** Mettre le fromage frais dans le bol mixeur.
- 2** Le fromage frais doit être à température ambiante. S'il est trop froid, il risque de ne pas bien se mélanger avec le reste des ingrédients.
- 3** Régler le mixeur à faible vitesse pour ramollir le fromage frais.
- 4** Une fois que le fromage frais est détendu, racler les bords du bol mixeur et le fouet à l'aide d'une maryse.
- 5** Peser le caramel à l'aide d'une balance de cuisine. Il faut avoir le même poids de crème et de caramel.
- 6** Ajouter le caramel au fromage frais.
- 7** Fouetter dans le mixeur jusqu'à ce que le caramel soit bien incorporé au fromage frais.
- 8** Arrêter de mixer de temps en temps pour pouvoir râcler les bords du bol.
- 9** Une fois que le mélange est bien homogène, ajouter la crème puis le lait.
- 10** Dès que tout est bien mélangé, verser dans le siphon. Bien fermer le couvercle et ajouter la cartouche de gaz.
- 11** Ne jamais dépasser le repère du siphon indiquant la limite : la mousse ne pourrait pas s'aérer correctement.

Étape 4

Dressage

- 1** Secouer vigoureusement le siphon pour que le gaz se mélange bien à la préparation.
- 2** Appuyer sur la canule avec précaution et verser la mousse dans les verrines.
- 3** Napper chaque verrine de caramel.