

MOUSSE D'ANANAS AU MASCARPONE



- CASSER LES ŒUFS ET NE GARDER QUE LES JAUNES
- AJOUTER LE SUCRE
- AJOUTER LE MASCARPONE ET LA CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE
- MÉLANGER LE TOUT
- MIXER LES ANANAS EN COMPOTE
- METTRE LA MOUSSE DANS DES VERRINES ET RÉSERVER AU FRAIS DURANT +/- 2H00.

Bon appétit !

INGRÉDIENTS

- 500 G DE MASCARPONE
- 5 JAUNES D'ŒUFS
- 400 G DE CRÈME FRAICHE ÉPAISSE
- 500 G D'ANANAS
- 80 G DE SUCRE