



Sans cuisson

# Mousse à l'érable

Mousse légère au sirop d'érable.



## Mise en place

Séparer les jaunes de blancs d'oeuf.  
Mélangez les jaunes et le sirop d'érable.  
Fouettez à feu doux, jusqu'à obtenir une belle émulsion, puis laissez refroidir.  
Montez la crème liquide en crème fouettée et mélangez délicatement avec l'appareil à l'érable.  
Remplir aussitôt les verrines en ajoutant la pralimix et laisser reposer au froid pendant au moins 4/5 heures.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PURE MAPLE SYRUP - Sirop d'érable pur	7533	150 ml
PRALIMIX	7652	40 g
Extrait de vanille		2 g
Oeuf		4 pces
Crème liquide		200 ml