



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Mousse au citron et chips d'ananas .



Ingrédients :

- 1 ananas Victoria
- 1 citron jaune non traité
- 100 g de sucre
- 250 g de mascarpone
- 3 gros œufs
- Sucre glace

- Peler l'ananas à vif le couper en tranches fines, éponger sur du papier absorbant
- Passer les tranches dans du sucre glace de chaque côté
- Les déposer sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé
- Faire dessécher dans le four entrouvert pendant 1h30 environ th. 3-4 (100°C)
- Les chips doivent être dorées et se décoller facilement de la plaque
- Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à blanchiment
- Ajouter progressivement le mascarpone par cuillérées puis le jus et le zeste de citron
- Battre les blancs en neige et les incorporer dans le mélange précédent
- Répartir dans 4 verines et réserver au réfrigérateur 2 heures minimum
- Servir avec les chips d'ananas

