



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

. Mousse de courge patidou .



Ingrédients pour 4 personnes :

- 15 g de cassonade
- 2 blancs de gros oeufs
- 20 g de sirop d'agave
- 200 g de chair de patidou "sweet dumpling"
- 500 mg d'agar-agar (~ 1/2 c.à.c)
- Cacao en poudre

- Remplir un faitout d'eau chaude et y plonger la courge. Porter à ébullition 20 minutes
- Égoutter puis couper en 2 pour retirer les pépins. Récupérer la chair, puis réserver
- Couper la chair et la mixer totalement avec le sirop d'agave. Ajouter l'agar-agar, mélanger
- Mettre la purée obtenue à chauffer doucement pendant 4 minutes, puis laisser refroidir
- Monter les blancs en neige avec le sucre. Incorporer délicatement la purée de courge aux oeufs en neige
- Disposer la mousse dans des ramequins et mettre au réfrigérateur pendant une nuit
- Avant de servir, déposer un peu de poudre de cacao au dessus

Astuce : Une mousse au goût très original à servir en entrée pour la légèreté, ou en dessert pour surprendre

