



## **MOUSSE A LA VANILLE**

**La mousse à la vanille : (à faire la veille)**

**3 oeufs - 20 cl de crème fleurette - 1 c à c d'extrait de vanille - 4 c à s de sucre semoule – Séparer les blancs des jaunes des oeufs. Ajouter aux jaunes le sucre et l'extrait de vanille et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.**

**Verser la crème liquide très froide dans un saladier refroidi (minimum 30 min. au congel.). La battre jusqu'à elle ait doublé de volume. L'ajouter aux jaunes d'oeufs délicatement.**

**Battre les blancs d'oeufs en neige ferme. Les incorporer au mélange précédent : 1/3 un peu vivement, puis délicatement les 2/3 restants.**

**Verser dans des verres, des coupes ou tout autre contenant qui vous inspire.**