

Fruits frais au coulis d'orange et mousse de mascarpone

Les ingrédients pour 4 personnes :

Pour la mousse:

250 g de mascarpone

1 c à s de lait

10 cl de crème liquide entière

1 sachet de sucre vanillé

60 g de sucre en poudre

Le zeste râpé d'1 orange

Pour le coulis:

40 cl de jus d'orange

4 c à s de sucre

Pour les fruits:

2 pêches

2 très gros abricots

24 mûres

24 framboises

Pour la déco:

Des feuilles de menthe

Des zestes d'orange

Pour la mousse :

Détendre le mascarpone en le battant avec le lait. Ajouter les zestes finement râpés de l'orange.

Monter la crème bien froide en chantilly dans un récipient bien froid avec le sucre vanillé et le sucre en poudre.

Ajouter délicatement la chantilly au mascarpone . Réserver au froid.

Pour le coulis :

Mettre le jus d'orange dans une casserole avec le sucre et le réduire de moitié en le faisant bouillir. Laisser refroidir et réserver.

Au moment du service :

Couper les abricots en gros dés, éplucher les pêches et les couper également en morceaux. Répartir le coulis d'orange dans les assiettes et disposer les fruits dessus. Mettre de la mousse de mascarpone sur le côté et décorer de zestes d'orange et de feuilles de menthe.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>

