

Les Recettes de Boutik Vanille

TEMPS DE
PRÉPARATION

Mousse à la vanille

40 mn



PRÉPARATION

Fendre la gousse de vanille en deux et gratter les graines. Mettre le tout dans une casserole avec le lait et porter à ébullition. Couper le feu et laisser infuser pendant 30 minutes environ.

Battre les jaunes d'œufs avec 60 g de sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajouter la fécule et mélanger. Retirer la gousse de vanille du lait et le verser, chaud, sur la préparation.

Remettre sur le feu tout en remuant jusqu'à épaississement. Laisser refroidir

Battre les blancs en neige très fermes avec le reste du sucre. Les incorporer délicatement à la mousse de vanille.

Verser dans un saladier ou dans des coupelles individuelles et les placer au frais pour 2 heures minimum.

Juste avant de servir, saupoudrer un peu de chocolat en poudre.

TEMPS DE CUISSON

CONVIVES

4 personnes

INGREDIENTS

300 ml de lait
2 œufs
75 g de sucre
1 gousse de vanille
2 c.à.soupe de fécule de maïs
chocolat en poudre

Epice(s) utilisée(s)

Vanille Bourbon