

VERRINE MOUSSE COCO

Ingrédients

1 oeuf
20 g de sucre
125g de mascarpone
200 ml de crème de coco
20 g de noix de coco râpée
2 cuillères à soupe d'algues vertes en paillettes

Préparation

Battre le blanc d'oeuf en neige en y ajoutant 20 g de sucre
A part, mélanger le mascarpone, la crème de coco, la noix de coco.
(ajouter le jaune d'oeuf, mais ce n'est pas indispensable)
Incorporer délicatement le blanc en neige
Mettre en verrine et servir très frais.
Décorer avec des algues ou du sésame légèrement grillé
Ce dessert doit être dégusté le jour même



Recette proposée par Maryvonne M
Troc-Recettes du 15/1/2016