# [Mousse à la clémentine](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/320211/1327361228/mousse_a_la_clementine.shtml)note_4

|  |
| --- |
|  |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Mousse à la clémentine](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/320211/1327361228/mousse_a_la_clementine.shtml)  Pour la présentation : Petits morceaux de clémentines confites |  | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | Difficile |  | | | **Préparation :** 15 mn  **Cuisson :** 0 mn  **Repos :** 0 mn |   **Pour 4 personnes :**     5 [clémentines](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/195/clementine.shtml)     3 petits suisses     2 blancs d'oeufs     2 cuillères à soupe de sucre glace     1 cuillère à soupe de lait     2 feuilles de gélatine     1 pincée de sel fin | |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | |  |  1     Presser les [clémentines](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/195/clementine.shtml) afin d'obtenir 12 cl de jus environ. Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide. | |  |  2     Dans une [terrine](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300079/terrine.shtml), [fouetter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/67/fouetter.shtml) les petits-suisses et le sucre glace. Faire dissoudre les feuilles de gélatine dans le lait chaud. Les ajouter au petits-suisses sucrés, mélanger et ajouter le jus des [clémentines](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/195/clementine.shtml) et mélanger encore. | |  |  3     [Fouetter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/67/fouetter.shtml) les blancs d'oeufs en neige très ferme avec la pincée de sel fin. | |  |  4     Incorporer les blancs en neige à la préparation à la [clémentine](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/195/clementine.shtml). Ne pas [fouetter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/67/fouetter.shtml). | |  |  5     Verser la mousse dans des petits pots ou coupes. Agrémenter le dessus de petits morceaux de [clémentine](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/195/clementine.shtml) confite. |  |  |  | | --- | --- | | Mousse à la clémentine |  6     Placer les mousses au réfrigérateur pour une demi-journée. | |
| |  | | --- | | **Pour finir...** Déguster accompagné de tuiles, de cigarettes russes de petits sablés, de cookies... | |
| |  | | --- | |  | |