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

|  |
| --- |
|  |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Mousse à la clémentine 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... |

 |
|

|  |
| --- |
|  |

 |