

Mousse de kaki

4 pers | 10 mn | 1 h

Les **ingrédients**

- Kaki - 3 pièces
- Mascarpone - 200 g
- Sucre blanc en poudre - 2 c. à s.
- Jus de citron - 1 c. à s.

La **recette**

Etape 1

Peler et couper les kakis en morceaux, puis les placer dans un mixeur.

Etape 2

Ajouter le sucre et le jus de citron, puis mixer pendant 30 secondes jusqu'à obtenir une purée homogène.

Etape 3

Placer le mascarpone dans un saladier et le fouetter jusqu'à obtenir une texture souple et crémeuse.

Etape 4

Incorporer la purée de kaki au mascarpone et fouetter jusqu'à ce que le mélange devienne mousseu

Etape 5

Répartir la préparation dans des coupes, placer au réfrigérateur et laisser reposer 45 minutes avant de déguster.