



Verrines de mousse au Mascarpone au café et caramel salé maison

[DESSERTS](#) - [RECETTES](#) - [SAINT-VALENTIN](#) - [THÉMATIQUES](#)



NOMBRE DE PORTION : 6 VERRINES

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 8-10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 250 grammes d'authentique fromage italien Mascarpone
- 250 ml de crème fouetté 35%
- 1/6 tasse de sirop d'érable
- 60 ml d'espresso

Caramel salé :

- ½ tasse de sucre blanc
- 3 c. table de beurre salé
- ¼ tasse de crème 35%
- Fleur de sel

Garniture :

- Biscottis aux amandes

Préparation

1. Dans un batteur sur socle ou dans un bol, fouetter ensemble le mascarpone, la crème fouettée, le sirop d'érable et l'espresso jusqu'à ce qu'une mousse se forme. Ça prend habituellement 3-4 minutes à vitesse moyenne. Mettre de côté.

2. Dans une petite casserole, faire fondre le sucre à feu moyen vif en brassant continuellement. Brasser jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu et doré.
3. Ajouter le beurre. Soyez prudent, il peut y avoir des éclaboussures. Brasser jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu. Lorsque le beurre est fondu et incorporé, laissez cuire sans y toucher pendant 1 minute à feu moyen.
4. Ajouter ensuite la crème tout en usant de prudence. Brasser et laisser cuire encore 1 minute.
5. Ajouter le sel et bien brasser.
6. Retirer du feu et laisser refroidir.
7. Monter les verrines en les remplissant de mousse.
8. Écraser quelques biscottis et parsemer sur les mousses.
9. Couler un peu de caramel salé sur le dessus des miettes de biscottis (ou beaucoup si vous avez la dent sucrée).
10. Décorer les mousses avec des biscottis et servir.