

## MOUSSE DE NEFLE DU JAPON



FACILE

PREPARATION : 25 MIN

CUISSON : 5 MIN

### INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES :

25cl de purée de nèfle ; 1 citron ; 20cl de crème épaisse ; 100g de sucre de canne roux ; 2g d'agar-agar

### PREPARATION :

- Peler, ôter les noyaux et mixer les nèfles pour obtenir 25cl de purée.
- Presser le citron et verser son jus dans la purée de nèfle
- Ajouter le sucre
- Mettre ce mélange à chauffer avec l'agar-agar et porter à ébullitions quelques secondes
- Verser cette préparation légèrement tiédie sur la crème et fouetter pour bien mélanger
- Disposer dans les verrines et mettre au frais avant de servir
- Mettre une demi nèfle sur chaque verrine et arroser de caramel.

**BONNE DEGUSTATION !**