



## Mousse de carottes au Nutella®

Mousse | DÉJEUNER | DÎNER | TOUTE L'ANNÉE | BANQUET



**Nombre de portions : environ 10**

**Portion individuelle : 1 verrine**

- 85 g de carottes, bouillies et refroidies
- 3 g de gélatine en feuilles
- 85 g de crème fouettée non sucrée
- 85 g de meringue
- 150 g de Nutella®

Battez 100 g de blancs d'œufs et 50 g de sucre dans un mixeur. Entre-temps, versez 50 ml d'eau et 150 g de sucre dans une petite casserole et amenez-le tout à une température de 120 °C.

Ajoutez progressivement le sucre aux blancs d'œufs battus et continuez de fouetter jusqu'à ce que le tout ait complètement refroidi.

Battez la crème, ajoutez-y la meringue, trempez la gélatine dans de l'eau froide et

ajoutez-la aux carottes, qui auront été préalablement réduites en purée.

Mélangez le tout avec une spatule, en faisant attention à ce que la mousse ne retombe pas.

Remplissez les moules hémisphériques spéciaux mesurant environ 5 cm de diamètre et placez-les dans la cellule de refroidissement.

Une fois les mousses solidifiées, découpez un trou d'environ 2 cm de diamètre au milieu des hémisphères et remplissez-les de 15 g de Nutella®.