

Verrines de mousse à la pâte à tartiner Gavotte®



Aujourd'hui je vous propose des verrines irrésistiblement gourmandes ! Des verrines composées d'une mousse à la pâte à tartiner Gavottes® (super croustillante !) et d'une sorte de mousse au mascarpone. Dans la recette initiale (que j'ai trouvé dans le magazine Marmiton) la mousse était faite avec du Nutella® mais comme personne chez moi aime le Nutella® j'ai opté pour tester la pâte à tartiner Gavotte® (que personnellement je n'ai pas trop aimé mais en dessert c'était bon). Au final, pour ma part j'ai trouvé que ces verrines étaient un peu trop lourde, voir écoeurante mais mes parents ont vraiment adoré ces verrines, en particulier mon père qui n'arrête pas de m'en redemander depuis ! ;)

Pour environ 8 verrines

Ingrédients:

Pour la "mousse" mascarpone:

500g de mascarpone

20cl de crème liquide entière bien froide

2 blancs d'oeufs

4c. à soupe de sucre

11g de sucre vanillé

Pour la mousse à la pâte à tartiner Gavotte®:

6 oeufs

200g de pâte à tartiner Gavotte®

Pour servir:

Cacao en poudre

Préparation:

Préparez la mousse à la pâte à tartiner Gavotte®:

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.

Dans une petite casserole, faites fondre la pâte à tartiner sur feu doux tout en mélangeant régulièrement. Ajoutez-y les jaunes d'oeufs et mélangez bien.

Montez les blancs d'oeufs en neige bien ferme.

Incorporez-les délicatement au chocolat. Réservez au réfrigérateur.

Préparez la "mousse" mascarpone:

Avec un batteur électrique, fouettez ensemble le mascarpone, la crème entière, les sucres.

Montez en neige les deux blancs d'oeufs et incorporez-les à la préparation au mascarpone.

Répartissez la "mousse" mascarpone et la mousse à la pâte à tartiner dans des verrines en les alternant.

Entreposez au réfrigérateur toute une nuit.

Au moment de servir, saupoudrez de cacao en poudre.