

Duo de mousses vanille et pralinoise



Vous n'avez pas envie de vous compliquer pour le dessert du réveillon du Nouvel An ?! Eh bien j'ai ce qu'il vous faut ! Au final, le soir de Noël je n'ai pas réréalisé mes dômes que je vous ai déjà proposé mais ces pots alliant une mousse à la vanille faite avec des petits-suissees et une mousse à la pralinoise. Le tout décoré de cacao et de poudre alimentaire dorée et argentée. C'était vraiment très bon, la vanille se marie à merveille avec la pralinoise. Un dessert bien aéré, gourmand et rapide, parfait pour finir cette fin d'année en beauté et en douceur ! ;)

Pour 4 pots de mousse

Ingrédients:

Pour la mousse pralinoise:

200g de pralinoise

4 oeufs

1 pincée de sel

Pour la mousse à la vanille:

8 petits-suissees

2c. à soupe de sucre

5 sachets de sucre vanillé de Madagascar

1c. à soupe d'extrait de vanille

4 blancs d'oeufs

1 pincée de sel

Pour la décoration:

Cacao

Poudre alimentaire dorée

Poudre alimentaire argentée

Préparation:

Préparez la mousse pralinoise:

Faites fondre la pralinoise au four à micro-ondes, mélangez avec une spatule pour lisser.

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Ajoutez les jaunes d'oeufs à la pralinoise fondue et mélangez vivement. Laissez tiédir.

Montez les blancs d'oeufs en neige fermes avec la pincée de sel. Incorporez délicatement les blancs en neige à la pralinoise en soulevant la préparation à l'aide d'une spatule.

Entreposez au réfrigérateur toute une nuit.

Préparez la mousse à la vanille:

Dans un saladier, mélangez au fouet les petits-suissees avec les sucres et l'extrait de vanille.

Montez les blancs d'oeufs en neige fermes et ajoutez-les délicatement aux petits-suissees avec une spatule.

Entreposez toute une nuit au réfrigérateur comme la mousse pralinoise.

Le lendemain, répartissez les mousses dans des pots en les alternants, terminez par la mousse à la vanille. Saupoudrez de cacao puis de poudre alimentaire argentée et dorée.

Entreposez au frais jusqu'au moment de servir. Vous pouvez aussi les mettre au congélateur pour qu'elles soient plus fermes et les sortir environ 30min-1H avant de déguster.