

Mousse de nougat, éclats de pistache

Ingédients pour 4 personnes :

- 15 nougats mou en papillotes individuelles
- 30 cl de crème fleurette entière
- 1 cuillère à soupe de mascarpone
- Pistaches non salées
- Feuille or alimentaire (facultatif)
- Meringue

Préparation :

Prélevez 4 cuillères à soupe de crème et faites-la chauffer.

Ajoutez les nougats et faites-les fondre.

Une fois le tout fondu, passez la préparation au tamis.

Mettez au frais le nougat crémeux.

Réservez les noisettes du nougat.

Dans un bol de préparation, montez la crème restante en chantilly avec le mascarpone.

Ajoutez une cuillère à soupe de chantilly dans la crème au nougat très froide.

Puis ajoutez le reste très délicatement en soulevant la masse avec une spatule.

Mettez dans vos verrines.

Émiettez un peu de meringue sur le dessus.

Mixez grossièrement les noisettes du nougat et les pistaches. Parsemez sur les verrines.

Déposez un peu de feuille d'or comestible (facultatif).

Mettez au moins 3 heures au frais avant de déguster.

Vous pouvez faire cette mousse la veille au soir pour le midi du lendemain.