

MOUSSE AU LAIT DE NOISETTES SANS LAIT SANS GLUTEN



Pour 4 personnes

Ingrédients :

40 g de Maïzena

50 g de sucre

2 blancs d'œufs

2 c à s de pâte à tartiner au noisette

1/2 l de lait de noisettes

2 c à s rase de chocolat en poudre type Van Houten

12 Noisettes concassées pour la déco

Mélanger la fécule, le sucre et la cannelle. Ajouter progressivement le lait de noisette en mélangeant au fouet.

Cuire le tout à feu doux pendant 10 minutes environ sans cesser de remuer jusqu'à épaississement de la préparation. Délayer la pâte à tartiner puis verser dans un récipient et laisser refroidir.

Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et les incorporer à la crème refroidie. Répartir cette mousse dans 4 verrines et placer au réfrigérateur pendant une à deux heures.

Au moment de servir, décorer avec un peu de chocolat en poudre (ou de pralin).