

Crème onctueuse à la vanille et mascarpone

Recette pour 12 tapas

Description

Une crème que vous allez pouvoir marier avec toutes sortes de pâtes (mille-feuille, tropézienne, fraisier, tarte, pâte à choux), attention, on n'en fait jamais assez !!

Vous pouvez aussi la monter comme une chantilly.

L'astuce du chef

Une nuit de repos permettra à la gélatine de jouer pleinement son rôle.

C'est une crème qu'il faut fouetter sur une vitesse moyenne.

Ingrédients

Crème

- 100 Ml Crème 35%
- 45 Gr Sucre
- 2 Unité(s) Gousse de vanille
- 60 Gr Fromage mascarpone
- 4 Gr Gélatine
- 250 Ml Crème 35%

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Temps de repos **1 mins**

Réalisation

Faire bouillir dans une casserole, la première crème avec le sucre et la vanille.

Ajoutez le fromage de Mascarpone et les feuilles de gélatine préalablement réhydratées et bien égouttées, mixez.

Pour finir, ajoutez la deuxième crème froide, bien mélanger.

Réserver au réfrigérateur 12h (une nuit) idéalement. Ensuite, vous pouvez la monter en chantilly si vous le souhaitez, sinon tel quel.

Bon appétit!