

Mousse de cheesecake au caramel salé & pop-corn

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

Voor de karamel

100 grammes de sucre
2 cuillères à soupe d’eau
40 grammes de beurre
60 grammes de crème entière
1⁄2 cuillerée à thé fleur de sel

Voor de mousse

225 grammes de fromage à la crème
4 blancs d’œufs
240 ml de crème entière

Extra

pop-corn

Méthode de préparation

1. **Commencez par préparer le caramel : versez le sucre dans un poêlon et ajoutez l’eau. Mettez le poêlon sur le feu et portez lentement à ébullition. Ne mélangez pas. Laissez mijoter jusqu’à ce que le caramel soit bien doré. Ajoutez délicatement le beurre. Attention aux éclaboussures ! Mélangez bien, le beurre ne doit pas brûler.**

2. **Retirez le poêlon du feu et ajoutez la crème. Mélangez jusqu’à l’obtention d’une belle sauce. Ajoutez le sel et laissez refroidir.**

3. **Préparez la mousse : dans un grand récipient, mélangez le fromage à la crème et ½ dl de la sauce caramel.**

4. **Battez les blancs d’œufs et ajoutez-les à la préparation.**
5. **Faites monter la crème et ajoutez-la. Mélangez délicatement.**
6. **Servez la mousse dans des verres. Laissez figer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.**
7. **Juste avant de servir, garnissez les verres d’une couche de caramel et de pop-corn.**