Café gourmand : Mousse Caramel Beurre Salé
12 portions

1. ***TARTELETTE CITRON***

100 g de farine
50 g de beurre mou
50 g de sucre en poudre
1 pincée de sel
1 jaune d'œuf
25 g Garniture Citron ancel
Zeste de citron vert

Mettre la farine et le beurre dans la cuve d'un robot avec crochet. Mélanger jusqu'à obtenir une texture sableuse. Ajouter le sucre, le sel et le jaune d'œuf. Mélanger à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une boule de pâte.
Laisser reposer 30 minutes au frais.
Étaler la pâte, foncer des moules à mini-tartelettes et faire cuire 15 minutes à 180°C.
Garnir de Garniture Citron ancel, zester le citron vert par-dessus et réserver au frais.

2. ***MOUSSE AU CARAMEL BEURRE SALÉ***

90 g de Mousse au Caramel Beurre Salé alsa

200 ml de lait ½ écrémé

Verser le lait froid dans la cuve d'un batteur, puis y incorporer la préparation pour Mousse au Caramel Beurre Salé alsa Professionnel.
Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse, puis 5 minutes à vitesse maximale.
Dresser à la poche dans des petites verrines.
Réserver au frais au moins 90 minutes.

3. ***PANNA COTTA EXOTIQUE***

250 g de Panna Cotta alsa Professionnel
250 ml de lait ½ écrémé
250 ml de crème liquide
Sauce Dessert Mangue-Abricot alsa Professionnel (ou 2 tranches d'ananas frais).

Porter le lait à ébullition.
Ajouter la préparation pour Panna Cotta alsa Professionnel au lait bouillant. Mélanger et maintenir sur le feu pendant 30 secondes (jusqu'à complète dissolution).
Hors du feu, ajouter la crème liquide et mélanger.
Verser dans des petites verrines, réserver au frais.
Au moment de servir, ajouter 1 cm de Sauce Dessert Mangue-Abricot alsa Professionnel ou 1 cm de coulis d'ananas (ananas frais mixé avec 1 cuillerée d'eau).