



www.lafermedusarget.fr

Producteur de confitures artisanales

Mousse à la confiture de lait

Pour : 4 personnes

Préparation 10 min

Temps de cuisson : 5 min

Ingrédients :

- 350 g de confiture de lait « du sarget »
- 1 cuillère à soupe de lait
- 1 cuillère à soupe de vanille liquide
- 4 œufs
- 2 cuillères à soupe de sucre

Préparation :

Faire réchauffer la confiture de lait au bain-marie pendant quelques minutes. Délayer avec la vanille et le lait.

Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes. Dans un récipient, battre les blancs en neige. Verser le sucre et continuer de battre jusqu'à ce qu'ils deviennent fermes.

Hors du feu, ajouter les jaunes d'œufs puis les blancs montés en neige très délicatement.

Mettre au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.