

Mousse de fromage blanc à la banane ou à la pomme

Ingédients (pour 6 personnes)

- 500 gr de fromage blanc gras
- 2 oeufs
- 1 petite boite de lait concentré (non sucré)
- 1/2 sachet de sucre vanillé
- 4 bananes ou 3 pommes râpées
- 3 cuillères à soupe de sucre semoule ou de sucre de canne

Préparation

1. Placez le fromage blanc dans un grand plat.
2. Ajoutez-y le lait concentré et mélangez.
3. Ajoutez les jaunes d'oeuf, le sucre et le sucre vanillé et mélangez.
4. Ajoutez les bananes coupées en demi rondelles ou les pommes râpées, mélangez.
5. Battez les oeufs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation.
4. Placez idéalement la préparation 1 heure au frigo.
5. Servez la mousse dans coupes ou des petits bols.

Variante

Remplacez la banane ou la pomme par d'autres fruits selon la saison et selon vos envies !

