

## Mousse parfumée à la compote de potimarron

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 400 gr de potimarron
- 30 gr de fromage blanc gras
- $\frac{3}{4}$  c. café de vanille en poudre
- $\frac{1}{2}$  c. à café de cardamome moulue
- 3 blancs d'œufs
- 50 gr de sucre en poudre
- Brésilienne pour la déco

### Préparation :

Retirez les graines et filaments du potimarron. Coupez la chair en dés et faites cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Laissez refroidir à température ambiante.

Mixez en une fine purée, puis mélangez avec le fromage blanc, la vanille et la cardamome.

Montez les blancs d'œufs en neige ferme, en ajoutant le sucre petit à petit.

Incorporez délicatement les blancs d'œufs à la purée de potimarron.

Répartissez la mousse dans des verres de service et décorez avec la brésilienne au moment de servir.

