

Glace au mascarpone et noix

Ingrédients

250 gr de mascarpone à température ambiante

3 oeufs très frais

4 cs de sucre

extrait de vanille

~~1 cas de rhum~~

150 gr de cerneaux de noix + 1 cs de sucre

Séparer les blancs des jaunes

Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à blanchissement

Ajouter le mascarpone, l'extrait de vanille et le rhum si vous l'utilisez

Monter les blancs en neige très ferme

Incorporer délicatement ces derniers au mélange précédent

Hacher grossièrement les noix

Faire chauffer à sec dans une poêle anti adhésive les noix et y ajouter la cs de sucre en remuant jusqu'à caramélisation

Une fois refroidies les incorporer au mélange mascarpone

Répartir dans les empreintes et mettre au congélateur une nuit

