



Pêches grillées, mousse de chocolat blanc et mascarpone



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

125 grammes de chocolat blanc
250 grammes de mascarpone
4 blancs d'oeufs
4 pêches (ou nectarines)
huile d'olive
1 poignée d'amandes effilées (dorées à la poêle sans matière grasse)

Méthode de préparation

- 1.** Préparez la mousse à l'avance.
- 2.** Faites fondre le chocolat blanc à feu très doux dans une casserole.
- 3.** Fouettez le mascarpone dans un grand bol pour l'attendrir et ajoutez délicatement le chocolat fondu.
- 4.** Battez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement dans le mélange au chocolat. Réservez au réfrigérateur pendant au moins deux heures.
- 5.** Coupez les pêches en deux et enlevez le noyau. Enduisez les moitiés de pêche avec de l'huile d'olive. Placez-les sur le barbecue et laissez-les caraméliser pendant quelques minutes. Veillez à ce que les pêches ne se désagrègent pas. Laissez-les refroidir un peu et placez-les ensuite les unes à côté des autres sur un plat.
- 6.** Placez une généreuse cuillerée de mousse dans chaque pêche.
- 7.** Terminez en les parsemant d'amandes effilées et apportez-les à table.