

Temps : 40 min

Niveau : Moyenne

Personnes : 4

Préparation

Etape 1

Préparer une nougatine aux pignons de pin et la mettre de côté.
Fouetter le mascarpone avec du sucre pour obtenir une crème fouettée, puis la réserver.

Etape 2

Préparez une gelée à la menthe en utilisant le sirop mojito, puis versez-la dans un moule pour former un dôme d'une épaisseur de 1 cm.
Laissez-la prendre avant de la découper en cubes.

Etape 3

Déposez une cuillère de sorbet sur la meringue en la modelant en forme de pétales.
Ajoutez un dôme de gelée à la menthe par-dessus.
Recouvrez le tout de crème à l'aide d'une poche, en réalisant une rosace.

Etape 4

Décorez avec des feuilles de menthe glacées, des éclats de nougatine et des cubes de gelée de menthe mojito.

Ingrédients



3 ml Crème 35%



4 Meringue moelleuse



Menthe douce



100 g Pignon de pin



100 g Cassonade



80 g Sorbet citron vert



5 cl Sirop de mojito



20 g Texture gélatine



Poivre long de java

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	1597
Matières grasses (g)	5.2
Dont acides gras saturés	18.8
Glucides (g)	46.8
Dont sucres	43.1
Protéines (g)	5
Sel (g)	0.12