



Mousse mojito à la Ricotta

1 tasse | 250 mL de crème à fouetter 35 %

1/3 tasse | 75 ml de sucre à glacer

1 tasse | 250 ml Ricotta Tre Stelle^{MD}

2 c. à soupe | 30 ml de zeste de lime

1/4 tasse | 60 ml de menthe fraîche,
hachée

1/4 tasse | 60 ml de jus de lime

2 c. à soupe | 30 ml de rhum ambré ou
foncé (facultatif)

Temps de préparation: 9 minutes
Prête en: 30 minutes ou moins
Donne: Donne 4-6

1. Dans un bol, battre la crème et le sucre à l'aide d'un batteur électrique, 1 à 2 minutes.
2. Ajouter la Ricotta, le zeste de lime et la menthe. Battre jusqu'à ce que le mélange soit ferme.
3. Ajouter le jus de lime et le rhum, si désiré, et battre de nouveau, 1 à 2 minutes.
4. Répartir dans de petits bols ou dans des verres.
5. Réfrigérer au moins 30 minutes et servir froid.