**[](http://icu.linter.fr/450/366495/6468852742/mousse-a-la-vanille.jpg)Mousse à la vanille**

[Facile](http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette-facile/)

**Pour 4 personnes :**

* 3 dl de crème fraîche à fouetter
* 4 [oeufs](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml) (séparer le blanc du jaune)
* 40 g de sucre blanc
* 1 sachet de sucre [vanillé](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) (10 g)
* quelques gouttes de [vanille](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) concentrée (facultatif)
* **Préparation :** 15 mn
* **Cuisson :** 0 mn
* **Repos :** 60 mn

* **Préparation**

**1**Séparer les oeufs, [réserver](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/100/reserver.shtml) les blancs. [Battre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/10/battre.shtml) les jaunes avec le sucre blanc.  
Ajouter quelques gouttes de vanille pour un arôme plus intense (ou à défaut, remplacer une partie du sucre blanc par du sucre vanillé).   
  
**2**Faire [monter](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/88/monter.shtml) la crème fraiche avec le sucre vanillé, puis l'incorporer délicatement à l'[appareil](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/300082/appareil.shtml).   
  
**3**[Monter](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/88/monter.shtml) les blancs en neige avec une petite pincée de sel (pour des blancs bien ferme).   
  
**4**Incorporer les blancs dans le mélange oeufs-sucre-crème en tournant délicatement avec une cuillère en bois. Vous obtenez une mousse légère.   
  
**5**Pour un dessert glacé : mettre le mélange dans un récipient et le placer dans le congélateur pendant 5 heures au minimum.   
  
**6**Pour une mousse fraîche : [dresser](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/42/dresser.shtml) la mousse dans des [verrines](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/300167/verrines.shtml) (ou autre) et placer celles-ci aux réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

Pour finir... Il est possible d'agrémenter la verrine d'une pincée de poudre de cacao, ou encore de cannelle, etc.