

Mousse NeutRe

La Mousse Neutre Dawa est la base idéale pour vos plats salés et sucrés. Grâce à sa texture légère et aérienne, le produit peut être utilisé de multiples façons. Vous pouvez par exemple y ajouter des herbes, des légumes, du poisson ou des fruits.

Par ailleurs, nous garantissons, comme pour tous nos produits, une préparation simple et un succès assuré. Verser simplement le contenu d'un sachet (140 g) dans cinq décilitre de lait froid pasteurisé ou UHT entier et battre le tout. Une fois prêt, le mélange peut servir de base à la préparation d'une entrée originale, d'un accompagnement léger ou d'un dessert exceptionnel.

Numéro d'article :

Wander : 102182075

Saviva : 920338

Pistor : 14405

Transgourmet : 118155

EAN : 7612100807262



CONTENU

Recettes salées et sucrées

4	6	8	10
Mousse houmous	Mousse de carottes au gingembre	Mousse au pesto rouge sur courgettes et mozzarella	Mousse à l'avocat et concombre sur salade de tomate
12	14	16	18
Mousse aux betteraves et au raifort	Mousse aux asperges et canapés au saumon	Mousse aux caramels mous	Mousse Ovomaltine choco
20	22	24	26
Mousse aux fraises	Mousse aux cerises et au yogourt	Mousse aux framboises	Mousse au chocolat et aux pistaches



HUMMUS-MOUSSE

10 portions

Valeur énergétique/portion :
1693 kJ/409 kcal
Mise en place et préparation : 20 min
Mise au frais : 2 h

Ingrédients

1 sachet de Mousse Neutre Dawa
(140 g)
4 dl de lait entier pasteurisé ou
UHT
2 boîte de pois-chiches (450 g)
2 gousses d'ail
3 dl d'huile d'olive
2 cs de jus de citron
1 cc de cumin du Maroc
1½ cc de sel, un peu de poivre
paprika en poudre, cumin du
Maroc et huile d'olive pour
décorer

Préparation

Préparer la Mousse Neutre Dawa selon les indications sur l'emballage. Rincer les pois chiches, égoutter. Réserver une cuillère à soupe de pois chiches pour le décor. Presser les gousses d'ail. Mixer les pois chiches et tous les ingrédients, poivre compris, ajouter à la Mousse Neutre Dawa, mélanger, réserver deux heures au frais. Remuer la mousse au houmous, répartir dans des coupelles, décorer avec les pois chiches, le paprika en poudre, le cumin du Maroc et l'huile d'olive.

Suggestion

Avec la mousse au houmous, les pains pitta sont parfaits (galette de pain libanais) comme les olives, les bâtonnets de légumes, les boulettes de viande hachée ou d'agneau.



Mousse De carottes au GINGEMBRé

12 portions

Valeur énergétique/portion :
956 kJ/228 kcal

Mise en place et préparation : 30-60 min

Mise au frais : 3 h

Ingrédients

500 g de carottes
1 ½ cs de gingembre frais
2 cs d'huile de colza
2 dl de jus d'orange
2 ½ cc de sel
un peu poivre du moulin
1 sachet de Dawa Mousse Neutre
(160 g)
4 dl de lait entier pasteurisé ou
UHT
300 g de pain croustillant (p.ex.
Roland Délicatesse)
un peu de jeunes pousses, de
roquette, d'huile d'olive et de
fleur de sel pour décorer

Préparation

Couper les carottes en rondelles d'environ 2 mm d'épaisseur, râper finement le gingembre. Faire chauffer l'huile dans une casserole, ajouter les carottes et le gingembre, faire revenir, ajouter le jus d'orange, porter à ébullition. Réduire le feu, couvrir et laisser mijoter les carottes env. 25 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres, réduire en purée, assaisonner.

Préparer la mousse Neutre Dawa selon les instructions figurant sur l'emballage, incorporer délicatement la purée, mettre au frais environ 3 heures.

Présentation

Prélever de la mousse en faisant des quenelles à l'aide de deux cuillères à soupe, disposer sur le pain croustillant, garnir de pousses, de roquette, d'huile et de fleur de sel.

Suggestion

Remplacer le pain croustillant par une baguette complète.

Couper le lard en tranches fines, faire revenir, répartir sur la mousse.



Mousse au Pesto Rouge sur Courgettes et Mozzarella

10 portions

Valeur énergétique/portion :
2050 kJ/490 kcal
Mise en place et préparation : 40 min
Mise au frais : 4 h

Ingrédients

1 sachet de Mousse Neutre Dawa
(140 g)
5 dl de lait entier pasteurisé ou UHT
100 g d'olives vertes dénoyautées
180 g de pesto rouge
1 ½ cc de sel, poivre selon goût
1 kg de courgettes
1 kg de mozzarella
½ cc de sel, poivre selon goût
40 g de pignons de pin
feuilles de basilic, pour décorer

Préparation

Préparer la Mousse Neutre Dawa avec le lait selon les indications sur l'emballage. Hacher grossièrement les olives, ajouter avec 150 gramme de pesto rouge à la mousse neutre, mélanger, assaisonner, mettre au frais. Couper les courgettes en fines longues tranches à l'aide de l'économe, cuire une minute dans l'eau bouillante salée, retirer, plonger brièvement dans l'eau glacée, égoutter. Couper la mozzarella en tranches d'env. trois millimètre. Dresser les courgettes et la mozzarella dans les assiettes, assaisonner, arroser avec le reste de pesto. Faire des grandes quenelles ovales dans la mousse avec deux cuillères à soupe, dresser sur les courgettes et la mozzarella, décorer avec les pignons de pin et les feuilles de basilic.

Suggestion

Remplacer le pesto rouge par du pesto vert. Remplacer les courgettes par des tomates fraîches en tranches.



Mousse à L'AVOCAT ET CONCOMBRE SUR SALADE DE TOMATE

10 portions

Valeur énergétique/portion :
676 kJ/162 kcal
Mise en place et préparation : 30 min
Mise au frais : 2 h

Ingrédients

1 avocat mûr (250 g)
100 g de concombre
2 cs de jus de citron
1 ¼ cc de sel, un peu de poivre
1 sachet de Mousse Neutre Dawa (140 g)
5 dl de lait entier pasteurisé ou UHT
1 kg de tomates (p. ex. tomates dattes jaunes et rouges)
1 cs de basilic
50 g d'échalotes
3 cs d'huile d'olive
2 cs de vinaigre balsamique blanc
1 cc de sel, un peu de poivre
croûtons et feuilles de basilic pour décorer

Préparation

Couper l'avocat en deux, dénoyauter, peler, couper en dés. Peler le concombre, épépiner, couper en morceaux. Mixer l'avocat, le concombre et le jus, assaisonner. Préparer la Mousse Neutre Dawa selon les indications sur l'emballage, ajouter la masse à l'avocat et au concombre, mélanger, mettre deux heures au frais. Couper les tomates en deux, couper l'échalote en rouelles, effiloquer le basilic, mettre tous les ingrédients dans un grand bol. Mélanger l'huile et le vinaigre, assaisonner, ajouter la salade de tomate, mélanger. Dresser la salade et la mousse à l'avocat et concombre sur les assiettes, décorer avec les croûtons et le basilic.

Suggestion

Mousse à l'avocat et concombre sucrée: remplacer le sel et le poivre par 100 g de sucre glace.



Mousse aux BETTERAVES ET au RAIFORT

12 portions

Valeur énergétique/portion :
1090 kJ/262 kcal
Mise en place et préparation : 30 min
Mise au frais : 2 h

Ingrédients

300 g de betteraves cuites
40 g de raifort frais
1 cs de jus de citron
1 ¼ cc de sel, un peu de poivre
1 sachet de Mousse neutre Dawa
(140 g)
5 dl de lait entier pasteurisé ou
UHT
1,2 kg de courge (p.ex. Butternut)
1 dl d'huile de colza
3 cs de jus de citron
1 ½ cc de sel, un peu de poivre
200 g de fromage frais (p. ex.
Cantadou) roquette pour
décorer

Préparation

Couper les betteraves en petits dés, râper finement le raifort. Mixer les betteraves, le raifort et le jus de citron, saler et poivrer. Préparer la Mousse Neutre Dawa selon les indications sur l'emballage, ajouter à la masse au raifort et aux betteraves, mélanger, mettre au frais deux heures. Éépiner la courge, peler, couper en tranches six millimètre. Chauffer l'huile dans une grande poêle, y faire dorer les tranches de courge par portions trois minutes sur chaque face, arroser de jus de citron, saler et poivrer, dresser sur des assiettes.

Présentation

Former des quenelles à l'aide de deux cuillères trempées dans l'eau chaude, dresser sur les courges. Répartir le fromage frais dessus, décorer avec la roquette.

Suggestion

La mousse aux betteraves et au raifort s'allie parfaitement à des filets de truite fumée, du saumon fumé et diverses sortes de fromage à pâte molle (p. ex. Brie).



Mousse aux asperges et canapés au saumon

12 portions

Valeur énergétique/portion :
329 kJ/1377 kcal
Mise en place et préparation : 40 min
Mise au frais: 3 h

Ingrédients

500 g d'asperges vertes
eau salée
½ cc de sel
poivre du moulin
1 sachet de Mousse Neutre Dawa
(140 g)
3 dl de lait entier pasteurisé ou
UHT
140 g de fromage frais au poivre
(p. ex. Cantadou 4 poivres)
600 g de pumpernickel
600 g de saumon fumé
un peu de poivre rose, grossièrement
écrasé, pour décorer

Préparation

Éplucher le tiers inférieur des asperges, les couper en morceaux quatre centimètres de long, réserver les pointes. Cuire les tronçons d'asperges à découvert dans de l'eau salée bouillante cinq minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres, les sortir et les passer sous l'eau froide. Cuire les pointes dans la même eau cinq minutes, les sortir et les passer sous l'eau froide. Réserver deux tiers des pointes au frais, mixer le reste avec les morceaux d'asperges, saler et poivrer. Préparer la Mousse Neutre Dawa de lait selon les instructions sur l'emballage, ajouter le fromage frais, continuer à fouetter brièvement au batteur électrique. Ajouter la purée d'asperges, mélanger soigneusement, mettre au frais trois heures. Couper les tranches de pumpernickel en deux, répartir trois moitiés sur une assiette. Disposer la mousse d'asperges et le saumon dessus, garnir de grains de poivre rose et de pointes d'asperges.

Suggestion

Remplacer le saumon fumé par du jambon cru ou des filets de truite, remplacer le fromage frais au poivre par un fromage frais neutre.



Mousse aux CARAMELS MOUS

40 portions

Valeur énergétique par portion:

251 kJ/60 kcal

Mise en place et préparation : 20 min

Mise au frais: 2 h

Ingrédients

1 sachet de Mousse Neutre Dawa
(140 g)

5 dl de lait entier pasteurisé ou
UHT

80 g de sucre glace

150 g de bonbons au caramel mou

100 g de sucre caramel Dawa

Préparation

Préparer la Mousse Neutre Dawa avec le lait selon les indications de l'emballage. Ajouter le sucre glace, fouetter brièvement. Hacher finement les bonbons au caramel mou, incorporer à la masse. Mettre la mousse à couvert au réfrigérateur deux heures. Décorer avec le sucre caramel.

Présentation

Faire des quenelles à l'aide de deux cuillères plongées dans l'eau chaude, dresser sur les cuillères apéro Dawa, sur des fruits ou décorer avec de la crème fouettée.



Mousse

OVOMALTINE CHOCO

12 portions

Valeur énergétique par portion :
921 kJ/220 kcal
Mise en place et préparation : 15 min
Mise au frais: 2 h

Ingrédients

100 g d'Ovo Rocks
1 sachet de Mousse Neutre Dawa
(140 g)
200 g d'Ovomaltine Choco
5 dl de lait entier pasteurisé ou
UHT
1 mangue (450 g)
Ovo Rocks pour le décor

Préparation

Hacher grossièrement les Ovo Rocks. Mélanger la Mousse Neutre Dawa, l'Ovomaltine Choco et le lait, préparer selon les indications sur l'emballage, ajouter les Ovo Rocks, mélanger délicatement, répartir dans des verres simples d'env. une décilivre et demi. Mettre au frais env. deux heures. Couper la mangue en petits dés. Décorer la mousse Ovomaltine Choco avec la mangue et les Ovo Rocks.

Suggestion

Remplacer l'Ovomaltine Choco par du chocolat en poudre (p. ex. Caotina original) et les ovo rocks par du chocolat au lait.



Mousse aux Fraises

12portions

Valeur énergétique par portion:

736 kJ/176 kcal

Mise en place et préparation : 20 min

Mise au frais: 4 h

Ingrédients

500 g de fraises

100 g de sucre glace

3 cs de jus de citron vert

1 sachet de Mousse Neutre Dawa
(140 g)

5 dl de lait entier pasteurisé ou
UHT

50 g de noix de macadamia
fraises et feuilles de mélisse
pour décorer

Préparation

Couper les fraises en quatre, mélanger avec le sucre glace et le jus de citron vert, mixer. Préparer la Mousse Neutre Dawa selon les indications sur l'emballage. Ajouter deux tiers de la masse aux fraises, mélanger délicatement, mettre quatre heures au frais. Mettre les noix dans un sachet en plastique, écraser finement avec un rouleau à pâtisserie, faire griller à sec dans une autre casserole en inox. Dresser la mousse aux fraises sur les assiettes, décorer avec le reste de masse aux fraises, les noix, les fraises et la mélisse.

Suggestion

Remplacer les fraises par des framboises ou des mûres. Répartir la mousse aux fraises dans des fonds de tartelettes en pâte feuilletée ou brisée, décorer avec les baies de votre choix, saupoudrer de sucre glace.



Mousse aux cerises ET au YOGOURT

10 portions

Valeur énergétique/portion :
737 kJ/176 kcal
Mise en place et préparation : 25 min
Mise au frais: 2 h

Ingrédients

450 g de cerises surgelées,
décongelées
2 cs de jus de citron
50 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de Mousse Neutre Dawa
(140 g)
4 dl de lait entier pasteurisé ou
UHT
200 g de yogourt nature
cerises et feuilles de menthe
pour décorer

Préparation

Porter à ébullition dans une casserole les cerises et tous les ingrédients, sucre vanillé compris, baisser le feu, laisser mijoter à couvert dix minutes, mixer, laisser refroidir. Préparer la Mousse Neutre Dawa selon les indications sur l'emballage. Ajouter le yogourt et le coulis de cerises, mélanger délicatement, verser dans une poche à dresser à douille lisse (14 mm Ø), mettre au frais deux heures. Dresser la mousse aux cerises et au yogourt dans des coupes à dessert Dawa, décorer avec les cerises et les feuilles de menthe.

Suggestion

Remplacer les cerises surgelées par 450 g de purée de cerises noires sans sucre (p. ex. les Vergers Boiron). Peut se préparer à l'avance : préparer la mousse un à deux jours à l'avance, mettre au frais à couvert.



MOUSSE DE MELON À LA FETA ET AUX OLIVES

20 portions

Mise au frais: 2 h

Ingrédients

Mousse

500 ml de lait entier
1 sachet de Mousse Neutre Dawa
8 g de soutien crème Dawa
200 g de purée de melon
(Boiron)
une pincée de sel, poivre

Insert

400 g de feta (Jordan)
100 g d'huile d'olive (Jordan)
300 g d'olives
une pincée de sel, poivre

Décoration

un peu de feta, huile d'olive,
olives, poivre, cerfeuil

Préparation

Verser le lait entier dans un saladier. Ajouter un sachet de Mousse Neutre Dawa et le soutien crème Dawa et fouetter. Incorporer ensuite la purée de melon, le sel, le poivre et remplir les verrines à l'aide d'une poche à douille en forme d'étoile.

Insert

Couper tous les ingrédients en morceaux, puis verser dans les verrines.



Mousse au CHOCOLAT ET AUX PISTACHES

10 portions

Valeur énergétique par portion :

1581 kJ/380 kcal

Mise en place et préparation : 20 min

Mise au frais: 2 h

Ingrédients

- 180 g de pistaches non salées, décortiquées
- 100 g de sucre glace
- 100 g de chocolat blanc
- 1 sachet de Mousse Neutre Dawa (140 g)
- 5 dl de lait entier pasteurisé ou UHT
- 2 dl de crème canneberges et pistaches non salées, décortiquées pour décorer

Préparation

Moudre les pistaches avec le sucre glace par portions dans un cutter. Hacher grossièrement le chocolat. Préparer la Mousse Neutre Dawa selon les indications sur l'emballage. Ajouter la masse aux pistaches et le chocolat, mélanger délicatement, répartir dans des coupelles à dessert Dawa, mettre au frais deux heures. Fouetter la crème en chantilly. Hacher grossièrement les canneberges et les pistaches. Décorer la mousse aux pistaches et chocolat avec la crème, les canneberges et les pistaches.

Suggestion

Remplacer les pistaches par des noix de Pécan, le chocolat blanc par du chocolat noir. Ajouter un peu de cardamome en poudre à la mousse au chocolat et pistaches.