**Mousse glacée aux pêches et mascarpone**

Ingrédients : (pour 4 verrines)

- 3 pêches bien mûres  
- 100 g de mascarpone  
- 10 cl de crème fraîche liquide  
- 50 g de sucre en poudre  
- 1 càc de vanille liquide

Recette :

Pelez les pêches, ôtez les noyaux et coupez-les en cubes.

Dans un saladier, mélangez le mascarpone, la vanille liquide, le sucre en poudre et la crème fraîche liquide. Montez le tout en chantilly en fouettant à l'aide d'un batteur électrique. La chantilly doit être bien onctueuse.

Déposez une cuillerée de mousse au mascarpone au fond de chaque verrine, puis déposez des cubes de pêches. Recouvrez d'une nouvelle couche de chantilly et terminez par des morceaux de pêches.

Congelez les verrines pendant 1h et servez. C'est un dessert très frais.

***http://www.evacuisine.fr/***