

Coupe de framboises et sa mousse à la banane



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 2 h

Servir avec des langues de chat, des tuiles ou autres biscuits. Variante : avec des fraises, il faut alors réduire la quantité de sucre de moitié.

Recette proposée par : Elise LERAUT

Ingrédients

- 3 bananes bien mûres
- 1 demi citron vert
- 250 g de framboises
- 10 cl de crème fraîche
- 1 sachet de sucre vanillé
- 75 g de sucre glace
- 2 blancs d'oeufs

Préparation

- 1 Pressez le citron vert.
- 2 Épluchez les bananes, coupez-les et arrosez-les du jus de citron. Mettez-les dans le bol du mixer avec la crème fraîche et le sucre vanillé. Mixez pour obtenir un mélange crémeux.
- 3 Battez les blancs d'oeufs en neige. Incorporez le sucre glace et battez encore 30 secondes pour rendre les blancs plus fermes.
- 4 Mélangez la purée de bananes et les blancs en neige.
- 5 Remplissez 4 petites coupes individuelles en alternant les couches de mousse et de framboises. Terminez par des framboises. Décorez d'une feuille de menthe. Réservez au réfrigérateur environ 2 heures.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

