

Mousse de fromage blanc aux framboises



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Un délicieux dessert aux framboises

Ingrédients

- 400 g de fromage blanc
- 250 g de framboises
- 75 g de sucre en poudre
- 50 g de sucre glace
- 3 blancs d'œuf
- 3 cs de jus de citron

Préparation

- 1 Rincez les framboises puis mettez-les avec le jus de citron dans le mixeur.
- 2 Mixez jusqu'à obtenir un coulis épais et mettre au frais.
- 3 Mettez le fromage blanc dans un saladier avec le sucre et bien mélanger.
- 4 Dans un autre saladier, battez les blancs en neige avec une pincée de sel, ajoutez le sucre glace tamisé en continuant à battre quelques instants.
- 5 Mélangez les 2 préparations avec une spatule souple (fromage blanc et blanc en neige) en vous y prenant en 3 ou 4 fois.
- 6 Répartir cette mousse dans les verrines.
- 7 Placez au réfrigérateur, répartissez le coulis de framboises sur cette mousse seulement au moment de servir, décorez avec quelques framboises.
- 8 A déguster le jour même car le lendemain, la mousse "rend" un peu d'eau (à cause des blancs d'œufs).

Proposé par

chantal

Bonjour;

Je me présente; je m'appelle Chantal; j'aime la cuisine (plutôt traditionnelle), la lecture, la broderie à points comptés, les sorties, les voyages..... et un tas d'autres choses!

Si vous voulez me rejoindre sur mon [blog](#), je vous y accueillerai avec plaisir!

A bientôt!

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

