

## Mousse légère de framboises



Dessert **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Repos** : 2 h

*Une mousse onctueuse, je vous la recommande.*

### Ingrédients

- 500 g de framboises
- 100 g de sucre glace
- 50 cl de crème liquide
- 1 feuille de gélatine
- 2 blancs d'œufs en neige
- 100 g de mascarpone

### Préparation

- 1 Garder quelques framboises entières pour la décoration.
- 2 Réduire le reste des fruits en purée, en utilisant un mixer. Réserver le coulis de framboises.
- 3 Dans le mixer, mettre la crème, le sucre et le mascarpone. Monter en chantilly bien ferme et incorporer le coulis de framboises en mélangeant très doucement.
- 4 Ajouter les deux blancs en neige délicatement.
- 5 Répartir la préparation dans quatre coupes et les mettre au réfrigérateur au moins deux heures.
- 6 Présenter les coupes en disposant sur le dessus quelques framboises entières et une feuille de menthe.
- 7 On peut aussi utiliser des framboises surgelées. Il suffit de les laisser décongeler avant.

Proposé par



**nadou**

*D'autres recettes que vous trouverez sur*

*ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>*

CUISINETTE

*en allant dans mes recettes*

*les articles vous attendent*

*merçi de vos visites et bonne cuisine à tous*

*Consulter son profil et ses recettes*

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

