

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

