



MOUSSE LIMONCELLO ET FRAMBOISE



Pour 6 personnes:

Pour la mousse de limoncello

250 g de fromage blanc en faisselle bien égouttée

50 g de crème fouettée non sucrée

100 g de sucre en poudre

20 cl de limoncello

1 zeste de citron râpé

½ jus de citron

2 feuilles de gélatine ramollies dans l'eau froide (ou l'équivalent en agar-agar)

Pour la mousse de framboises:

200 g de fromage blanc

200 g de framboises

50 g de crème fouettée non sucrée

80 g de sucre (ou un peu plus à votre convenance)

Pour le coulis de framboises:

100 g de framboises

25 g de sucre en poudre

La déco: (facultatif)

Sirop de sucre fait avec 25 cl d'eau + 70 g de sucre

6 rondelles de citron très fines

Pour des rondelles de citron confites pour décorer, porter le sirop à ébullition, couper le feu et y mettre les rondelles pendant 10 mn avant de les poser sur un Silpat au four préchauffé à 70° pendant au moins 1 heure. Garder le sirop de trempage pour parfumer des yaourts ou un gâteau éventuellement.

Mousse au limoncello:

Fouetter le fromage blanc et le sucre pour bien faire fondre ce dernier.

Ajouter le limoncello et le zeste. Faire chauffer le jus de citron pour y dissoudre les gélatine ramollie avant de la mettre dans le fromage blanc. Incorporer doucement la crème fouettée.

A la poche à douille ou à la cuillère, remplir les verres sur quelques centimètres pour qu'il vous reste la moitié de l'appareil. Réserver au frigo et garder ce qui reste à température ambiante.

Mousse de framboises:

Mixer vos framboises pour les réduire en purée, ajouter le fromage blanc et le sucre et, quand ce dernier est bien fondu, incorporer délicatement la crème fouettée. Répartir de façon égale dans les verres à la poche à douille ou à la cuillère. Réserver au froid.

Le coulis:

Mixer les framboises avec le sucre. Tamiser si les pépins dans le coulis vous dérangent.

Finition:

Rajouter le reste de la mousse au limoncello sur la mousse de framboises, compléter par une fine couche de coulis et remettre au frigo jusqu'au dessert.

Et si c'était bon 🍷🍷
en cuisine et à table ...

