

Mouse passion au lait de framboises



(pour 2 amoureux...)

4 fruits de la passion
10 cl de jus de fruit de la passion
~~2 feuilles de gélatine~~ ½ enveloppe de gélatine en poudre
10 cl de fromage blanc
10 cl de crème fleurette liquide
~~5 c.à.s. de candeur~~ 3 c.à.s. de sucre semoule
10 cl de lait concentré non sucré
60 g de framboises
½ gousse de vanille
½ c.à.s de jus de citron

Mélangez 2 c.à.s. sucre au fromage blanc. Grattez les graines de la gousse de vanille et incorporez-les au jus de passion et à la pulpe des fruits de la passion. Faites chauffer sans porter à ébullition. Hors du feu, incorporez la gélatine en poudre (dans le cas de feuilles de gélatine, faites-les tremper d'abord dans l'eau et incorporez-la une fois égouttée). Laissez tiédir puis mélangez ce jus au fromage blanc en fouettant vivement.

Montez la crème liquide très froide en chantilly et incorporez-la délicatement à la préparation précédente. Répartissez cette préparation dans des ramequins et/ou dans les coque de fruits de la passion vides. Réfrigérez pendant au moins 6 heures.

Avant de servir, préparez le lait aux framboises en mixant le lait concentré avec les framboises très froides, 1 c.à.s de sucre et le jus de citron.