

binôme gourmand

VERRINES A LA MOUSSE DE FRAMBOISES ET A LA GELEE DE VIN JAUNE



Ingrédients pour 6 personnes :

- *250 g de fromage blanc
- *1 blanc d'oeuf
- *2 cuillères à soupe de sucre en poudre

Pour la mousse de framboises :

- *200 g de framboises
- *75 g de sucre glace
- *20 cl de crème liquide entière bien fraîche
- *2 blancs d'oeufs

Pour la gelée de vin jaune :

- *10 cl d'eau
- *20 cl de vin jaune
- *60 g de sucre en poudre
- *6 feuilles de gélatine (je pense qu'avec 5 feuilles cela pourrait suffire)

Pour la garniture :

- *200 g de framboises et/ou fraises
 - *50 g de pistaches mondées non salées
- Vous pouvez aussi décorer avec un peu de chantilly

Préparez la gelée :

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Dans une casserole, versez le sucre et les 10 cl d'eau. Mélangez jusqu'à dissolution et portez à ébullition. Faites bouillir 5 minutes, puis retirez du feu. Essorez la gélatine en la pressant entre les doigts et faites-la fondre dans le sirop chaud, en fouettant. Ajoutez le vin et mélangez bien. Concassez les pistaches, puis ajoutez-en un quart dans la gelée de vin jaune. Répartissez la gelée dans six verres (ou plus si vous désirez faire de plus petites portions) et placez au frais.

Préparez la mousse de framboises : mixez les framboises jusqu'à obtention d'une purée. Passez au tamis pour éliminer les petits pépins. Montez la crème en chantilly avec la moitié du sucre glace et incorporez-la délicatement à la purée de framboises. Montez les blancs en neige bien ferme, en y incorporant le reste de sucre glace en pluie à la fin, puis ajoutez-les à la préparation aux framboises.

Préparez le fromage blanc :

Mélangez le fromage blanc avec le sucre en poudre. Battez le blanc d'oeuf en neige et incorporez-le délicatement au fromage blanc.

Montage des verrines :

Versez la mousse de framboises sur la gelée de vin jaune et recouvrez avec le fromage blanc. Parsemez du reste de pistaches et décorez de framboises fraîches. Placez au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Servez les verrines bien froides.