

# Mousse légère au lait de coco

## ✓ Ingrédients :

### **pour 2 personnes**

- 100 ml de lait de coco
- 120 g de fromage blanc
- 1 blanc d'œuf
- ½ cc rase d'agar-agar
- 20 g de sucre



## ✓ Préparation :

Délayer l'agar-agar dans le lait de coco. Faire chauffer et maintenir à ébullition 1 minute.

Incorporer le fromage blanc et le sucre.

Battre le blanc en neige très ferme et l'incorporer délicatement au mélange.

Répartir dans deux coupelles ou verrines et réserver au frais au moins 2 heures avant de servir.

Parsemer de chocolat râpé et ajouter une framboise pour la déco !