

Mousse aux framboises

Pour 6 mini verrines

Ingrédients :

- 150g de coulis de framboises
- 15g de sucre
- 1 feuille de gélatine
- 2 oeufs (séparer les jaunes des blancs)
- 125g de mascarpone
- 125g de framboises

1. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.
2. Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec le sucre et le mascarpone.
3. Faire chauffer le coulis de framboises dans une casserole à feu doux.
4. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée et bien mélanger.
5. Ajouter le coulis au mélange jaunes d'oeuf/sucre/mascarpone et bien mélanger.
6. Battre les blancs d'oeuf en neige puis les ajouter délicatement au coulis.

