



Mousse de fromage blanc aux Framboises



Ingrédients:

- 300 g de fromage blanc
- 60 g de sucre en poudre
- 2 feuilles de gélatine
- 5 blancs d'œufs
- 30 g de sucre glace
- 3 cuillères à soupe de miel
- 10 framboises
- 1 framboise/ramequins
- des pistaches fraîches

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Peser tous les ingrédients. Monter les blancs en neige en ajoutant le miel et le sucre glace.



Mélanger le fromage blanc avec le sucre en poudre, ajouter les brisures de framboises congelées. Faire chauffer 3 cuillères à soupe d'eau et y dissoudre la gélatine essorée. Incorporer au fromage blanc et mélanger. Incorporer à présent les blancs battus en meringue. Dresser dans des verrines et placer au réfrigérateur. Quand la mousse est prise, placer une framboise entière sur le dessus de la mousse parsemée de pistaches hachées grossièrement.