

Mousse de fruits

1 INGREDIENTS

Pour 5 personne(s)

200 g de framboises ou fruits rouges surgelés

1 boîte coulis de fruit Picard(4 plaques) + 1 boîte si coulis sur la mousse au moment de servir

100 g sucre en poudre

2 blancs d'œuf

5 feuilles de gélatine alimentaire

1/2 cuillère à café de liqueur de mûres ou cassis

extrait de vanille

1 pincée de sel

25 cl de crème fraîche liquide entière

PREPARATION

- Mettre la crème fraîche au congélateur
- Chemiser le moule à Charlotte « Tupperware » avec du film alimentaire
- Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau froide
Faire un sirop avec le sucre dissous dans 5 cl d'eau
Cuire à feu doux durant quelques minutes et le maintenir très chaud
- Monter les blancs en neige avec le sel et la vanille
Essorer la gélatine, la mettre dans le sirop de sucre et mélanger vigoureusement OU dans un bol additionné d'un peu de liqueur de mûres ou cassis (ou sirop cassis ou mûres pour les enfants) et la faire dissoudre au bain-marie
- Tout en continuant à battre les blancs, ajouter le sirop bouillant peu à peu, le mélange devient compact et brillant comme de la meringue
Continuer à battre et ajouter le coulis de fruits, le mélange doit être mousseux.
- Mettre la préparation dans un grand saladier
- Laver le robot (et oui !) passer le bol à l'eau glacée pour que le bol soit très froid
- Verser la crème fraîche liquide très froide dans le saladier. Commencer à fouetter la crème à vitesse moyenne, puis quand elle commence à mousser, augmenter la vitesse. Arrêter de battre quand la crème fait des dessins et tient au fouet.
- Incorporer délicatement la crème fouettée au mélange précédent,
- Incorporer ensuite les fruits
- Verser dans le moule à Charlotte ou dans des coupes individuelles. Laisser prendre plusieurs heures au réfrigérateur.

Bon appétit ... et avec les jaunes faites des cannelés Bordelais !
