








Mousse Amandine à la meringue et aux fruits de saison

J'aime beaucoup les amandes, nature, fraîches, sèches, sucrées ou salées. Quand j'ai un petit coup de barre il m'arrive assez souvent de boire un grand verre de lait avec de « l'amandine », spécialité de la marque « céréa », qui se présente sous la forme d'une poudre que l'on mélange avec du lait. J'ai eu l'idée de l'utiliser pour faire une mousse.

Agrémentée de meringue et de fruits de saison, elle est particulièrement légère et onctueuse et qui plus est, elle est parfaite pour un goûter énergétique et vitaminé à l'attention des enfants et ... des grands-parents. Les parents peuvent aussi y goûter, ce n'est pas interdit.

Pour cinq petites verrines :

-  20 cl de crème fleurette
-  3cs bombées d'amandine
-  1cs de sucre vanillé
-  1cs de sucre (facultatif, l'amandine est déjà sucrée)
-  framboises, bananes, amandes effilées, mandarine....

Mettre dans le bol du batteur la crème, la poudre amandine, le sucre et le sucre vanillé.

Fouetter afin d'obtenir une mousse chantilly assez ferme.

Mettre des brisures de meringue au fond des verrines puis la mousse à l'aide d'une seringue culinaire.

Mettre au frais pour une heure.

Au moment de servir, en fonction des saisons ou des envies on peut ajouter des rondelles de banane, des framboises, de fines tranches de pêches, des amandes effilées, des mandarines...