

Mousse aux groseilles

Préparation : 30 min

Ingrédients :

Pour 4 personnes

250 g de groseilles

400 g de fromage blanc

50 g de crème fraîche liquide allégée

70 g de sucre (1/3 tasse)

Préparation :

Lavez et équeutez les groseilles. Réservez-en quelques grappes pour la décoration.

Ecrasez les groseilles égrappées et recueillez le jus.

Dans une jatte, battez la crème et le fromage blanc, ajoutez le sucre puis le jus de groseilles.

Répartissez la mousse dans 4 coupes individuelles. Réservez au frais.

Au moment de servir, répartissez les groseilles réservées.

