



arts de la table

RECETTE

# Mousse à la framboise

L. THIERRY

Portions: 10

- 5 centilitres liqueur de framboise
- 250 grammes pulpe de framboises
- 1 fond génoise
- 4 feuilles de gélatine
- 200 grammes sucre
- 3 blanc oeufs
- 250 grammes crème
- 100 grammes chocolat
- GARNITURE**
- 200 grammes fruits rouges
- 1 botte menthe fraîche



Fondre le chocolat au bain-marie (40°) et étalez sur une feuille plastique, laisser prendre et tailler des cercles de la forme des moules.

PRÉPARER LES MOULES. Disposer un fond de génoise au fond des moules et l'imbiber de liqueur de framboise.

Mettez la gélatine à ramollir dans un grand récipient d'eau froide, rincez-la et égouttez-la.

Faites-la fondre doucement dans une casserole au bain-marie. Ajoutez-lui le quart de la purée de framboise, fouettez et réchauffez un peu le mélange (40 °C). Filtrez ensuite cette préparation au-dessus du reste de la purée de framboise en appuyant bien pour éviter qu'il reste des grumeaux de gélatine.

Verser la crème dans un bol plongé dans un récipient rempli de glaçons et fouettez-la vigoureusement à la main ou au fouet.

PRÉPARATION DE LA MERINGUE. Cuire le sucre avec de l'eau à 121°. Monter les blancs d'oeufs au batteur pendant la cuisson du sucre. Verser celui-ci chaud en filet, sur les blancs. Battre jusqu'à complet refroidissement. Mélanger délicatement la meringue italienne et la crème montée.

Garnir les moules de mousse, réserver au frais.

Présentation. Disposer au centre de l'assiette la mousse framboise, garnir avec les fruits rouges, une feuille de menthe et un disque en chocolat.

temps de preparation: 20 minute(s)

Par portion (hors produits inconnus) : 125 de calories ; 0g de graisses (0,0% calories des lipides) ; 1g de protéines ; 29g de glucides 0mg de cholestérol ; 23mg de sel. Echanges :0 Légume; 1 Autres glucides.