



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Duo de mousse et son coulis de framboises .



Ingrédients :

- 1,5 citron jaune
- 2 c.à.c de jus de citron
- 2 gros œufs
- 300 g de fraises
- 500 g de fromage frais
- 6 c.à.s de sucre
- 6 feuilles de gélatine
- Nappage à la pulpe de framboise

- Tremper la gélatine dans l'eau froide. Râper le zeste de citron et réserver
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Laver, équeuter et mixer les fraises pour en faire un coulis
- Mélanger au fouet les jaunes d'œufs, le sucre, et le fromage blanc
- Séparer la préparation dans 2 saladiers, dans l'une le coulis, dans l'autre le citron
- Verser dans 2 casseroles et porter à feu doux. Faire chauffer 2 minutes en remuant
- Incorporer la bonne proportion de gélatine et mélanger jusqu'à dissolution
- Monter les blancs d'œufs en neige, en ajoutant une pincée de sucre
- Incorporer les blancs en neige dans les 2 crèmes
- Au fond d'un pot à yaourt incorporer le nappage de framboise
- Verser le contenu dans 2 poches à douilles. Faire des spirales / décors dans un pot à yaourt
- Réserver au réfrigérateur pendant 4 heures au minimum

Astuce : pour une texture plus compacte ajouter 1 feuille de gélatine

