



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

. Mousse aux cerises du jardin .



Ingrédients pour 4 ramequins :

- 60 g de sucre
 - 2 gros œufs
 - 3 c.à.s de kirsch
 - 500 g de fromage blanc
 - 540 g de cerises
 - 6 feuilles de gélatine
 - Biscuit moelleux à la cuillère
 - Quelques gouttes de colorant rouge (facultatif)
-
- Laver, dénoyauter, équeuter les cerises et les faire macérer 1h dans un peu de kirsch
 - Faire tremper 6 feuilles de gélatine dans une assiette d'eau froide
 - Mixer 2/3 de ces cerises et réserver le tiers restant pour le détailler en fins morceaux
 - Dans un saladier fouetter les jaunes d'œufs, le sucre, la pulpe de cerises et le fromage blanc
 - Verser dans une casserole et porter à feu doux, faire chauffer 2 minutes en remuant
 - Incorporer la gélatine essorée et la diluer à la préparation avec un fouet sur feu doux
 - Stopper la cuisson et incorporer les fins morceaux de cerises, bien mélanger
 - Monter les blancs d'œufs en neige, ajouter une pincée de sucre en cours de battage
 - Ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire rouge si la préparation est trop claire
 - Verser dans des tasses ou des ramequins
 - Laisser reposer 4 heures minimum au réfrigérateur

