



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

. Mousse pommes cannelle .



Ingédients pour 6 tasses à café :

- 100 ml de crème fraîche
- 2 blancs d'œuf
- 2 pincées de sel
- 8 quartiers de pommes
- Arc en ciel au chocolat
- Lamelles de pommes

- Laver les pommes et les égoutter puis les mixer pour en faire de petits morceaux
- Ajouter le sucre, le sel en continuant de mixer la préparation. Monter les blancs d'œufs en neige
- Battre la crème fraîche au fouet afin de la rendre plus onctueuse
- Verser les pommes et le jus dans les blancs d'œufs, bien mélanger
- Verser le tout sur la crème fraîche et mélanger
- Mettre au réfrigérateur en recouvrant d'un film alimentaire

Astuces :

- Pour une texture plus compacte : 2 feuilles de gélatines mélangées à la crème fraîche
- Pour plus de fraîcheur je les ai également placé 40 minutes au congélateur

