



Mon mousse légère aux mûres

Recette pour 4 personnes. Préparation : 20 min. Pas de cuisson. Frais : 2h.

Ingrédients

Mûres : 350 g
Sucre en poudre : 125 g
Crème fleurette : 20 cl

Matériel

quatre verres
un blender
un moulin à confiture
un fouet / un batteur sur socle
une balance ménagère



Réalisation

1. Placer le bol du batteur, le fouet et la crème fleurette au congélateur pendant au moins 20 minutes.
2. Réserver 50 g de mûres pour le décor.
3. Mixer les mûres au blender avec le sucre en poudre et un demi-jus de citron.
4. Passer le coulis obtenu au moulin à confiture afin d'enlever tous les petits grains désagréables sous la dent.
5. Monter la crème en chantilly et lui incorporer délicatement le coulis de mûre.
6. Verser dans des verres et placer au frais pour au moins 2 heures.
7. Décorer au moment de servir avec quelques mûres fraîches réservées.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com