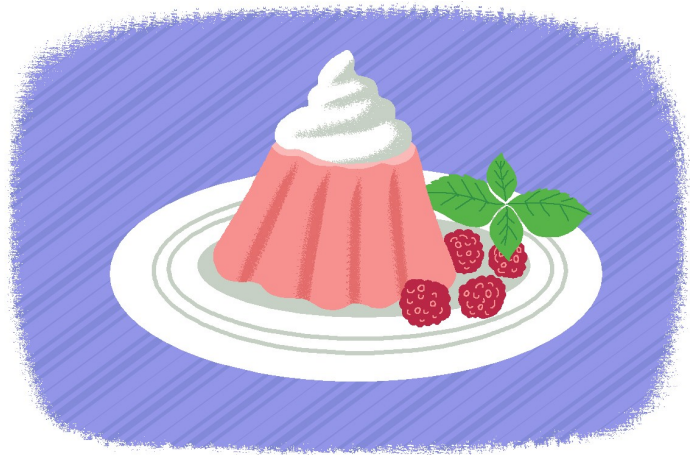




Mousse de framboises glacée

Ingrédients pour 8 personnes

- 400g de framboises surgelées (non sucrées)
- 200g de sucre
- 1 blanc d'œuf



Recette à préparer la veille.

Mettre les framboises surgelées dans un saladier. Ajouter la moitié du sucre. Laisser décongeler au frais (environ 2 à 3h) jusqu'à la formation de jus. Passer au chinois et réserver la pulpe ainsi obtenue.

Transvaser la pulpe dans un récipient d'une capacité d'au moins 2 litres puis ajouter le sucre restant. Bien mélanger et placer au congélateur 3 à 4 heures.

Sortir du congélateur et mélanger la préparation. Battre le blanc d'œuf en neige ferme, puis l'ajouter au mélange et tourner jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Placer à nouveau au congélateur 3 à 4 heures.

Sortir du congélateur et battre longuement (10 minutes environ) au fouet électrique, jusqu'à ce que la mousse s'éclaircisse et prenne du volume. Verser la mousse dans des moules en silicone (demi-sphère) ou dans des moules chemisés et placer au congélateur toute une nuit.

Démouler une heure avant le service et décorer avec de la meringue, un macaron ou de la chantilly et des framboises fraîches.