



Mousse aux mûres

🕒 30 min + 2½ h au frais 🚫 sans gluten

Pour 4 verrines d'env. 2½ dl

<p>3 feuilles de gélatine 350 g de mûres 80 g de sucre brut 2 c. s. d'eau 1 brin de romarin</p>	<p>Faire ramollir la gélatine env. 5 min dans de l'eau froide. Laisser mijoter dans une casserole les mûres avec sucre, eau et romarin env. 4 min à couvert sur feu doux. Ôter le romarin, mixer les baies, essorer la gélatine, incorporer aussitôt à la purée de mûres très chaude, passer au tamis dans un bol, laisser refroidir. Mettre la masse à couvert au frais jusqu'à ce que les bords commencent à prendre (env. 30 min).</p>
<p>1 blanc d'œuf frais 1 pincée de sel 1 c. s. de sucre 1 dl de crème entière 150 g de yogourt à la grecque nature</p>	<p>Monter le blanc d'œuf en neige ferme avec le sel et le sucre. Fouetter la crème en chantilly. Incorporer au fouet le yogourt à la masse aux mûres. Incorporer la neige. Incorporer délicatement la chantilly avec une spatule en caoutchouc, remplir les verrines inclinées, laisser prendre env. 2 h à couvert au réfrigérateur.</p>
<p>1 dl de crème entière 200 g de demi-crème acidulée</p>	<p>Batte légèrement la crème entière, l'incorporer à la demi-crème acidulée avec une spatule en caoutchouc, répartir dans les verrines.</p>
<p>100 g de mûres 1 brin de romarin</p>	<p>Répartir les mûres sur la mousse, effeuiller le romarin, parsemer.</p>

IDÉE+

Remarque

Ne pas conserver les restes de desserts à base d'œufs crus.

Variante

La mousse peut se préparer toute l'année avec un mélange de baies surgelées.

Préparation à l'avance

Mousse env. 1 jour avant, garder à couvert au réfrigérateur.