

Mousseline de mûres



Ingrédients pour 4 personnes :

- 400 g de mûres
- 1 citron
- 100 g de sucre en poudre
- 4 g de gélatine en poudre
- 20 cl de crème liquide
- 1 poignée d'amandes effilées
- 1 bombe de crème fouettée

Placez la crème, le bol et les fouets du batteur au réfrigérateur pendant 20 min avant de fouetter la crème en chantilly. La crème monte mieux quand elle est froide.

Réhydratez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Mixez les mûres avec 80 g de sucre en poudre et le jus du citron. Portez à ébullition 2 min le reste de sucre et trois cuillerées d'eau.

Hors du feu, incorporez la gélatine ramollie et essorée dans le sirop bouillant en fouettant. Versez la crème liquide en chantilly, incorporez-la aux mûres.

Versez la mousse dans des ramequins tapissés de film étirable. Laissez prendre au frais 2h minimum. Démoulez sur des assiettes et servez décorer de crème fouettée et d'amandes effilées.