

Mousse à la groseille

Pour 2 personnes

250g de groseilles

80g de blancs d'œufs

90g de crème liquide

1 cuil à café de sucre

1/4 de cuil à café de vanille en poudre

Mixez les groseilles et filtrez le jus.

Montez les blancs en neige et fouettez la crème avec la vanille en poudre et le sucre.

Incorporez délicatement le jus de groseille dans la crème fouettée. Puis incorporez délicatement les blancs en neige.

Répartissez la mousse dans les verrines et laissez-les au frais pendant 3 heures.