

Mousse aux framboises onctueuse

Bonjour à toutes et tous,

J'ai au fond du jardin tout un pan de « mur » composé de framboisiers, actuellement couverts de petites perles rouges et fruitées. Quasiment tous les soirs les petits gourmands et moi même venons y picorer comme des merles et nous régaler de ces petits fruits imprévus. Cela m'amuse toujours de les voir chercher les framboises situées sous les feuilles, se les avaler parfois par poignées en se repeignant les mains et visage en rouge, lâcher des « trop bon », puis à la fin filer pour un dernier « match de foot » « France /quelque chose » improvisé.

Cette année – je ne sais pas chez vous – les framboisiers sont bien productifs, et j'ai eu l'occasion le week end dernier de cueillir une grande grosse barquette de framboises « à cuisiner ». Pour faire un dessert gourmand mais pas trop complexe, j'ai opté sur la réalisation d'une **mousse de framboises**. Plutôt que l'option 100% oufs, j'ai voulu la rendre légère ET onctueuse avec la combinaison d'œufs en neige et de crème fouettée. Proposée à midi, elle n'a pas fait de pli. Elle est onctueuse, aérienne, un excellent goût de framboise, et la gourmandise qui sied bien à l'été

J'avais donc envie de partager l'idée de cette mousse framboises avec vous. Peut être cela pourra vous inspirer si vous avez aussi des framboises par chez vous. A noter que vous pouvez varier avec tout fruit rouge. Bonne journée !



Mousse framboises onctueuse

Recette : Mousse aux framboises onctueuse

Saison de la recette : Juin- Juillet Puis Septembre

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes ou verrines « pot de yaourt » :

- 250g de framboises
- 125g de crème entière (*)
- 1 blanc d'oeuf
- 60g de sucre
- 0.5g d'agar agar (environ 1/4 d'un sachet de 2gr)
- (facultatif) 5 feuilles de verveine citronnelle

Réalisation

- Lavez soigneusement vos framboises. Mettez les dans une casserole avec la moitié du sucre et mixez le tout finement.
- Délayez l'agar agar dans un peu d'eau, puis ajoutez le à votre coulis de framboises. (Si vous en avez, ajoutez aussi les feuilles de citronnelles. Portez à ébullition, puis maintenez à feu doux pour faire évaporer 1/3 de l'eau. Laissez ensuite refroidir.
- Montez la crème jusqu'à ce qu'elle soit bien fouettée.
- Montez le blanc d'œufs en neige avec le restant sucre jusqu'à former une meringue homogène.
- Incorporez la meringue dans votre coulis de framboises (une fois celui-ci refroidir); puis incorporez la crème fouettée. (Note : vous pouvez mélanger jusqu'à une texture homogène, ou alors laisser des morceaux non incorporés, ce qui donnera un mélange de goûts en bouche).
- Déposez dans des verrines, et laissez prendre au frais pendant au moins une demi heure.

Servez la mousse framboise onctueuse bien fraîche, pourquoi pas accompagnée de biscuits fins aux amandes.

Astuces :

- *Variante:* Vous pouvez utiliser cette recette en changeant le fruit : fraises, abricot, mûres,...
 - Vous pouvez aussi congeler la mousse pour préparer une glace. Dans ce cas, disposez la dans des moules à muffins ou à cannelés, pourquoi pas avec un bâtonnet à l'intérieur (exemple) .
 - *Conservation :* Ces verrines de mousse framboises se conserveront 48h au réfrigérateur.
-