



Mousse de séré à la crème et sa gelée d'ananas frais

Ingrédients :

(Pour 8 petites verrines ou 4 grandes)

100 grammes de 1/2 crème
150 grammes de séré maigre (fromage blanc)
30 grammes de sucre
200 grammes de coulis d'ananas
3 feuilles de gélatine
4-5 c.s de lait

Préparation :

Mettre 2 feuilles de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide
Monter en chantilly la crème bien froide
Ajouter le séré et le sucre, fouetter encore quelques secondes
Chauffer le lait, faire fondre la gélatine essorée
Ajouter à la préparation et bien mélanger
Verser dans les verrines, mettre au frais 1 heure
Mettre la dernière feuille de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide
Chauffer quelques c.s de coulis d'ananas, faire fondre la gélatine essorée
Mélanger avec le reste du coulis
Verser sur la mousse de séré et remettre au frais 1 heure

