

MOUSSE A LA FRAMBOISE

pour 8 gourmands



250gr de framboises
2 blancs d'œufs
150gr de sucre blanc

Mixer les framboises pour obtenir une purée de fruits.

Battre les blancs en neige ferme. Ajouter le sucre puis continuer de battre pendant quelques secondes. Les blancs forment alors un «bec d'oiseau» lorsque que l'on soulève le fouet.

Incorporer délicatement la purée de framboises aux blancs d'œufs.

Répartir la mousse dans de petites verrines ou dans un moule plus grand (tapissé de film plastique pour pouvoir la démouler). A la maison, on verse la mousse dans un moule à charlotte Tupperware, le démoulage est assez facile puisque le dessus et le dessous s'enlèvent.

Réserver au frais au minimum 5h.

Sortir la mousse, en la plaçant au frais, 15min avant de la servir.

Un dessert idéal à avoir dans son congélateur pour les repas à l'improviste!