

Mousse de framboise



RECETTE POUR
4 PERSONNES



PRÉPARATION
15 MINUTES



CUISON
0 MINUTES

Ingrédients

-  6 cuillères à soupe de Floraline
-  ½ litre de lait
-  300g de framboises
-  150g de sucre
-  Jus d'un citron
-  4 blancs d'oeuf

Préparation

- 1** Verser la Floraline dans ½ litre de lait bouillant, cuire 3 minutes sans cesser de remuer à l'aide d'une cuillère. Laisser refroidir.
- 2** Incorporer alors 200g de framboises fraîches ou surgelées passées au mixeur avec 150g de sucre et le jus d'un citron. Battre 4 blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement dans la mousse.
- 3** Mettre à rafraîchir quelques heures au réfrigérateur.
- 4** Servir avec quelques framboises.
- 5** **Variante :** Cette mousse peut également se faire avec des fraises.

