

MOUSSE CITRON AUX FRAMBOISES

Duo assorti pour une préparation très légère de mousse et de fruits.

300 gr framboises
1 boîte Lait de coco
3 oeufs
1 Citron (s)
2 gr agar agar
2 càs miel

1 càc gomme de guar



🕒 30 minutes

🕒 1 minute



1. Faire chauffer le lait de coco d'une boîte



2. Pendant ce temps prélever les zestes d'un citron



3. Plonger les zestes dans le lait de coco



4. Chauffer jusqu'à ébullition et laisser reposer.



5. Rincer les framboises avec un filet d'eau sans les abîmer, puis les déposer sur du papier absorbant pour les 'sécher' sur une surface plane.



6. Au bout de quelques minutes, filtrer les zestes



7. Ajouter l'agar agar, bien le diluer (au fouet), chauffer jusqu'à ébullition, puis éteindre



8. Ajouter le miel



9. Ajouter le jus du citron une fois que le liquide a refroidi, afin de préserver les vitamines sensibles à la chaleur



10. Ajouter la gomme de guar pour épaissir cette crème (facultatif) ; si la crème est moins fluide l'incorporation des blancs en neige à la crème au citron, ne sera que plus facile



11. Clarifier les œufs et réserver les jaunes au frigo (pour une autre recette)



12. Mélanger les blancs en neige avec la crème citronnée un peu épaissie. La mousse au citron est prête pour le dressage



13. Éponger les framboises en appliquant légèrement par dessus du papier absorbant



14. Dresser les coupes à dessert avec un peu de mousse au fond



15. Puis répartir quelques framboises sur cette mousse et recommencer une seconde couche de mousse, puis de nouveau les framboises



16. Placer au frais au moins 30 minutes. La mousse deviendra un peu plus ferme et légère à la fois



17. Sans surprise un vrai régal