Mousse de framboise

12/09/2019 à 10h59

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 20 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

Crème liquide :

- 8 cl de lait
- 10 cl de crème liquide
- 2 jaunes d'œufs
- 45 g de sucre en poudre
- 1 pincée de vanille en poudre
- 2 feuilles de gélatine

Crème fouettée :

- 20 cl de crème liquide bien froide

Purée de framboises :

- 600 g de framboises fraîches ou surgelées
- 3 feuilles de gélatine
- 1/2 citron jaune
- Quelques framboises fraîches pour la décoration

Préparation :

Préparation de la crème anglaise gélifiée :

- Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce que le mélange blanchisse;
- Versez le lait, la crème liquide et la vanille en poudre et mélanger;
- Versez la préparation dans une casserole et faire cuire à feu moyen, sans cesser de mélanger jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère (83° si vous utilisez un thermomètre de cuisine). Arrêtez la cuisson et continuez à mélanger la crème pour la refroidir légèrement;
- La verser dans un bol, ajoutez la gélatine préalablement essorée et laissez refroidir en plongeant le bol dans un récipient glacé en mélangeant constamment;
- Réservez.

Préparation de la crème fouettée :

- Montez la crème bien froide en chantilly;
- Réservez au frais.

Préparation la purée de framboises :

- Mixez les framboises avec un fond d'eau si besoin et tamisez. Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau;
- Dans une casserole, faites chauffer la purée de framboises avec le jus de citron;
- Ajoutez la gélatine préalablement essorée et laissez refroidir légèrement. La purée ne doit pas se gélifier;
- Dans un récipient, mélangez délicatement la crème anglaise gélifiée avec la crème fouettée et la purée de fruits jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène;
- Répartissez la préparation dans des petits ramequins et placer au réfrigérateur pendant 2 heures minimum.

Finitions :

- Décorer de framboises fraîches juste avant de servir.