



MOUSSE FRAMBOISE AUX MUROISES ET GELEE DE VIOLETTE



Facile

Préparation: 20 mn

Cuisson: 1 mn (seulement pour faire fondre le gélatine dans les 2 préparations)

Pour 4 personnes:

Pour la mousse:

250 g de purée de framboises

10 cl de crème fleurette

2 càs de sucre glace

1 feuille de gélatine réhydratée dans l'eau

Pour la gelée:

20 cl de coulis de framboises

20 g de sucre glace

3 càs de sirop de violette

1,5 feuille de gélatine réhydratée

Quelques framboises et mûroises

La mousse:

Préparer une purée de framboises en mixant 250 g de framboises fraîches ou surgelées (ou en utilisant des purées toutes prêtes). Tamiser éventuellement pour enlever les pépins (cette fois-ci, je les ai enlevés, ce que je fais rarement). Garder 2 càs de cette purée.

Ajouter le sucre glace, mélanger et réserver au frais.

Dans un récipient bien froid, au batteur, monter la crème en chantilly assez ferme. Incorporer ensuite en la versant en filet, la purée de framboises.

Chauffer les 2 cuillérées réservées et y faire dissoudre la gélatine réhydratée avant de l'ajouter à l'appareil précédent. Verser dans des coupelles ou des verrines et faire prendre au froid.

La gelée ou coulis gélifié:

Mélanger le coulis au sucre et remuer pour que ce dernier soit bien fondu. Chauffer le sirop de violette et incorporer la gélatine pour la faire dissoudre avant de l'ajouter au coulis.

Laisser refroidir et verser sur la mousse bien froide.

Faire prendre au froid.

Finition:

Garnir le dessus du coulis avec les fruits rouges mélangés.