



MOUSSE GLACEE AU FRUIT DE LA PASSION

Pour environ 8 petits verres :

20cl jus de fruit de la passion (30cl pour moi) - 70g sucre en poudre (100g pour moi) - 3 feuilles de gélatine (4,5 feuilles pour moi) - 30cl crème liquide (45cl crème liquide entière pour moi) - 2 fruits de la passion -

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide dans une jatte.

Verser le jus de la passion dans une casserole et faire chauffer sur feu doux. Verser le sucre et la gélatine essorée (dans les mains.). Remuer avec un fouet à main. Réserver au réfrigérateur jusqu'à ce que le mélange soit froid sans qu'il prenne en gelée.

Verser la crème froide dans le bol du robot muni du fouet. Fouetter en chantilly (pas trop ferme). Mélanger 1/3 vivement dans la préparation précédente puis délicatement les 2/3 restants. Verser dans un récipient ou dans des petits verres. Les poser sur un plateau. Recouvrir de film alimentaire, entreposer au congélateur.

Christophe Felder préconise de sortir la mousse 10 minutes avant dégustation, personnellement je dirais plus 15 à 20 minutes. A vous de voir. Décorer en répartissant l'intérieur des fruits de la passion à l'aide d'une petite cuillère. Et pourquoi pas comme moi une mini-meringue.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr