

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



10 MIN



4 p.



Crémant

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

MOUSSE AUX FRAMBOISES

Ingrédients

- 350 g de framboises
- 2 blancs d'œufs
- 30 g de sucre semoule
- 20 cl de crème liquide
- Finition et présentation
- 4 feuilles de menthe

- **PREPARATION DES FRAMBOISES** : trier les framboises, ne pas les laver. En réserver 50 g au frais. Mixer le reste jusqu'à ce que les framboises soient en purée. La débarrasser dans un saladier et la réserver au frais.
- **PREPARATION DE LA MOUSSE** : monter les blancs en neige bien fermes en ajoutant le sucre au fur et à mesure. Monter la crème en Chantilly. L'incorporer délicatement dans les blancs montés en tournant, avec une maryse, toujours dans le même sens. Ajouter ensuite, peu à peu, la purée de framboises en soulevant souvent la préparation afin de lui garder sa légèreté.
- **FINITION ET PREPARATION** : répartir la mousse de framboises dans des coupes. Parsemer dessus les framboises fraîches. Planter la feuille de menthe. Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.