

Mousse à la framboise et au gingembre

20 minutes de préparation – 3h minimum de réfrigération - Pour environ une dizaine de coupes

Ingrédients

4 blancs d'œufs
200g de sucre
200ml d'eau
½ cuillère à café de gingembre en poudre
400g de framboises surgelées ou fraîches
2 cuillères à café de gelée de groseilles par coupes
1 cuillère à soupe de confiture de framboises par coupes
6 feuilles de gélatine



Préparation

Faites fondre la gelée de groseilles et versez-la dans le fond des coupes. Placez au frais jusqu'au complet refroidissement de la gelée.

Placez les framboises dans un tamis et extrayez tout le jus et la pulpe des framboises. Réservez.

Placez le sucre, l'eau et le gingembre moulu dans une casserole et faites bouillir pendant quelques minutes. Placez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour les ramollir et ajouter les feuilles de gélatine au sirop.

Montez les blancs en neige. Dès que les blancs sont fermes, versez le sirop encore bouillant en très mince filet et incorporez le très lentement jusqu'à épuisement en continuant à battre les blancs. N'arrêtez le batteur que lorsque les blancs sont complètement froids. Vous obtenez une meringue italienne.

Incorporez le coulis de framboises à la meringue italienne et remplissez les coupes. Placez-les au frais pendant 3h au minimum. Au moment de servir les coupes, faites fondre la confiture de framboises et versez une cuillère à café sur chaque mousse.