

N°32



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

DESSERT

Mousse aux fruits des bois



Recette extraite de l'ouvrage Terrines de Catherine Quévremont
© Marabout. Photographies de Akko Ida.

NICOLAS

Préparation : 30 min - 4 à 6 h au frais

Pour 6 personnes

**10 feuilles de gélatine | 200 g de fraises | 200 g de framboises
200 g de mûres | 2 c. à soupe de liqueur de framboise | 1 c. à soupe
de jus de citron | 40 cl de crème fleurette | 100 g de sucre**

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Faites chauffer la liqueur avec le jus de citron et les feuilles de gélatine égouttées.

Mixez tous les fruits rouges. Passez au tamis, pour ne pas avoir de petits grains dans la préparation.

Montez la crème fleurette en chantilly avec le sucre, mélangez-la avec la purée de fruits et ajoutez la liqueur avec la gélatine.

Versez cette préparation dans un moule à savarin ou des moules individuels. Laissez prendre au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Servez avec de la crème chantilly, du coulis de fraises et des fraises fraîches coupées en quartiers.

- Nez : frais de litchi, de grenade, de framboise et de lilas.
- Bouche : capiteux.



le conseil de votre caviste :
Château Bellevue la Forêt
2006 Fronton

Et aussi :
Le Lys 2006 Buzet