

Mousse de fruit rouge safranée

Vous pouvez réaliser cette recette avec différents fruits suivant la saison. Choisissez des fruits à chair tendre qui ne font pas trop de jus.

Mes préférences : 100 % fraises ou fraise et framboise en mélange

A PREPARER LA VEILLE

Mettre 10 stigmates de safran à infuser dans 2 blancs d'œufs.

Laver et équeuter 500 g de fraise. Les passer au mixeur pour les réduire en purée.

Monter 5 cuillères à soupe de crème fraîche en chantilly. Quand elle commence à prendre, ajouter 100 gr de sucre glace petit à petit tout en continuant de fouetter.

Mélanger délicatement la chantilly à la purée de fraise.

Monter les blancs d'œufs en neige très ferme avec 1 pincée de sel sans en retirer le safran. Ajouter les aux fraises avec en soulevant délicatement la préparation.

Répartissez dans des coupelles et mettre au frais au moins 24 heures.

Servir bien frais avec des petits gâteaux secs.

