

Joghurt-Mousse avec Citronat



Ingrédients

Pour 6 personnes

Mousse:

3.5 feuilles de gélatine
50 g Citronat Sandro Vanini
2 cs de Limoncello
1 pot de yaourt grec (180 g)
1.5 dl de crème
1 blanc d'oeuf
50 g de sucre

Sauce de framboise:

300 g de framboises surgelées
1 cs de jus de citron Pulco
3 cs de sucre

Préparation

Faites tremper la gélatine.

Hachez très finement le citronat de Sandro Vanini et mélangez-le avec le Limoncello dans le yaourt. Placez la gélatine, qui s'égoutte, dans une petite casserole et faites-la fondre lentement sur le feu le plus bas. Ajoutez 3 cs de yaourt à la gélatine et remuez-le. Ajoutez maintenant la gélatine de yaourt au reste du yaourt et remuez rapidement.

Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Battez le blanc d'oeuf en neige, puis ajoutez le sucre cuillère par cuillère tout en continuant à battre. Pliez d'abord la crème dans le yaourt puis le blanc d'oeuf battu. Versez la mousse dans 6 ramquins et réfrigérez-les pendant au moins 4 heures.

Mettez quelques belles framboises de côté. Placez le reste des framboises avec le jus de citron et le sucre dans une grande tasse et réduisez-les en purée fine à l'aide d'un mixer manuel.

Passez ensuite la sauce aux framboises dans un tamis à l'aide d'une spatule en caoutchouc pour enlever la plupart des graines. Réfrigérez la sauce aux framboises jusqu'au moment de servir.

Pour servir, placez brièvement les ramquins dans l'eau chaude et retournez les mousses sur des assiettes. Versez la sauce dessus et décorez avec les citronats et les framboises qui ont été mises de côté.



Haecky Import AG

Duggingerstrasse 15, Postfach, CH-4153 Reinach BL
Tel.: +41 (0)61 716 81 81, Fax: +41 (0)61 716 81 72; haecky@haecky.ch
www.haecky.ch