

# GELÉE DE CERISES SUR MOUSSE D'ABRICOTS

Dimanche 01 Août 2021

*Les dernières cerises de la saison et les abricots du Roussillon :*

*Gelée de cerises sur mousse d'abricots pour 6 personnes et 1 sp vert bleu violet ☐☐☐ par part*

- 400 G de faisselle 0%\**
- 100 g de crème à 4%*
- 300 g d'abricots dénoyautés\**
- 300 g de cerises dénoyautées\**
- 6 grandes feuilles de gélatine*
- quelques gouttes d'amande amère*
- 6 cuillerées à café de sugarly (sucralose)*

*La veille au soir, égoutter la faisselle et la garder au frais.*

*Le lendemain, tremper 4 feuilles de gélatine dans de l'eau froide minimum 10 minutes.*

*Chauffer la crème sans la faire bouillir et hors feu, délayer la gélatine égouttée dans la crème en fouettant bien.*

*Dans un blender, mettre les abricots coupés en morceaux, la faisselle égouttée, la crème avec gélatine ,4 c à c de sugarly et quelques gouttes d'amande amère. Mixer pour obtenir une crème onctueuse.*

*Verser aux  $\frac{3}{4}$  dans 6 grandes verrines et mettre au frais*

*minimum 3 heures.*

*3 heures après, mettre les 2 feuilles de gélatine restantes dans un bol d'eau froide minimum 10 minutes.*

*Sortir les verrines du frais, poser quelques cerises dénoyautées sur la mousse de chaque verrine.*

*Mixer les cerises restantes avec 2 c à c de sugarly et les chauffer dans une petite casserole sans amener à frémissement.*

*Hors feu, essorer la gélatine et la dissoudre dans les cerises mixées.*

*Verser dans les verrines et remettre au frais minimum 3 heures.*



*Pour le dosage du sugarly, tout dépend si vous êtes un bec sucré. Goutez et rectifiez selon vos goûts.*

*Vous pouvez faire cette recette avec de l'agar agar : 2 g pour 500 g de préparation : à mélanger dans les fruits mixés avec la faisselle et cuire 2 minutes à ébullition.*

*Personnellement, je préfère la gélatine, la mousse est plus légère.*

***Lilou3158 : blog cuisine contrôlée by lilou light.fr***

***Tous droits réservés***