

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