

Mousse d'abricots à la menthe fraîche

Préparation : 15 min / sans cuisson / Repos : 3h au frais

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 500g d'abricots
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 3 oeufs
- 1 feuille de gélatine
- 60g de sucre glace
- 12 feuilles de menthe
- 1 pincée de sel



Préparation :

1. Dénoyer les abricots et les couper en morceaux. Les verser dans le bol d'un mixeur et les mixer finement.
2. Faire ramollir la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide.
3. Faire chauffer le jus de citron dans une petite casserole, sans le faire bouillir, puis y faire fondre hors du feu, la feuille de gélatine bien essorée.
4. Verser la gélatine et le sucre glace dans le coulis d'abricots et bien mélanger.
5. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel.
6. Incorporer délicatement les blancs en neige au coulis. Rincer les feuilles de menthe, les sécher et les ciseler.
7. Répartir la mousse dans des petites verrines. Saupoudrer de feuilles de menthe et les placer au frais pendant 3h minimum.

Astuces :

Pour incorporer facilement les blancs en neige à la préparation, commencer par incorporer deux cuillères à soupe de blancs, en fouettant. Cela homogénéisera les deux préparations et vous permettra d'incorporer efficacement le reste des blancs en neige.