

Mousse aux  
fruits rouges


par Jessica



Mousses aux  
fruits rouges





A top-down view of ingredients for a dessert on a yellow tray. On the left is a large glass pitcher with a gold rim. In the center are fresh strawberries and blueberries. To the right is a package of '9 Feuilles - 9 Blaadjes' gelatin sheets, with a 'Qualité Fine O's' label. In the foreground are three small white containers: one with powdered sugar, one with white yogurt, and one with white cream. A yellow bowl also contains powdered sugar.

Ingrédients:  
4 feuilles de  
gélatine alimentaire,  
50 ml d'eau chaude,  
1 bol d'eau froide,  
300g de fruits  
rouges, 200g de  
sucre en poudre, 2  
yaourts nature, 250g  
de crème fraîche.

Lavez-vous les  
mains  
soigneusement  
puis lavez tous les  
fruits  
correctement.  
Avec l'aide d'un  
adulte, mettre les  
feuilles de gélatine  
à ramollir dans un  
bol d'eau froide  
quelques minutes.  
Demandez à  
l'adulte de couper  
les fruits en  
morceaux.  
Faire chauffer 50  
ml d'eau au micro-  
ondes environ 2  
minutes, rajoutez  
les feuilles de  
gélatine égouttées  
ainsi que 250g de  
fruits, mixez le  
tout.





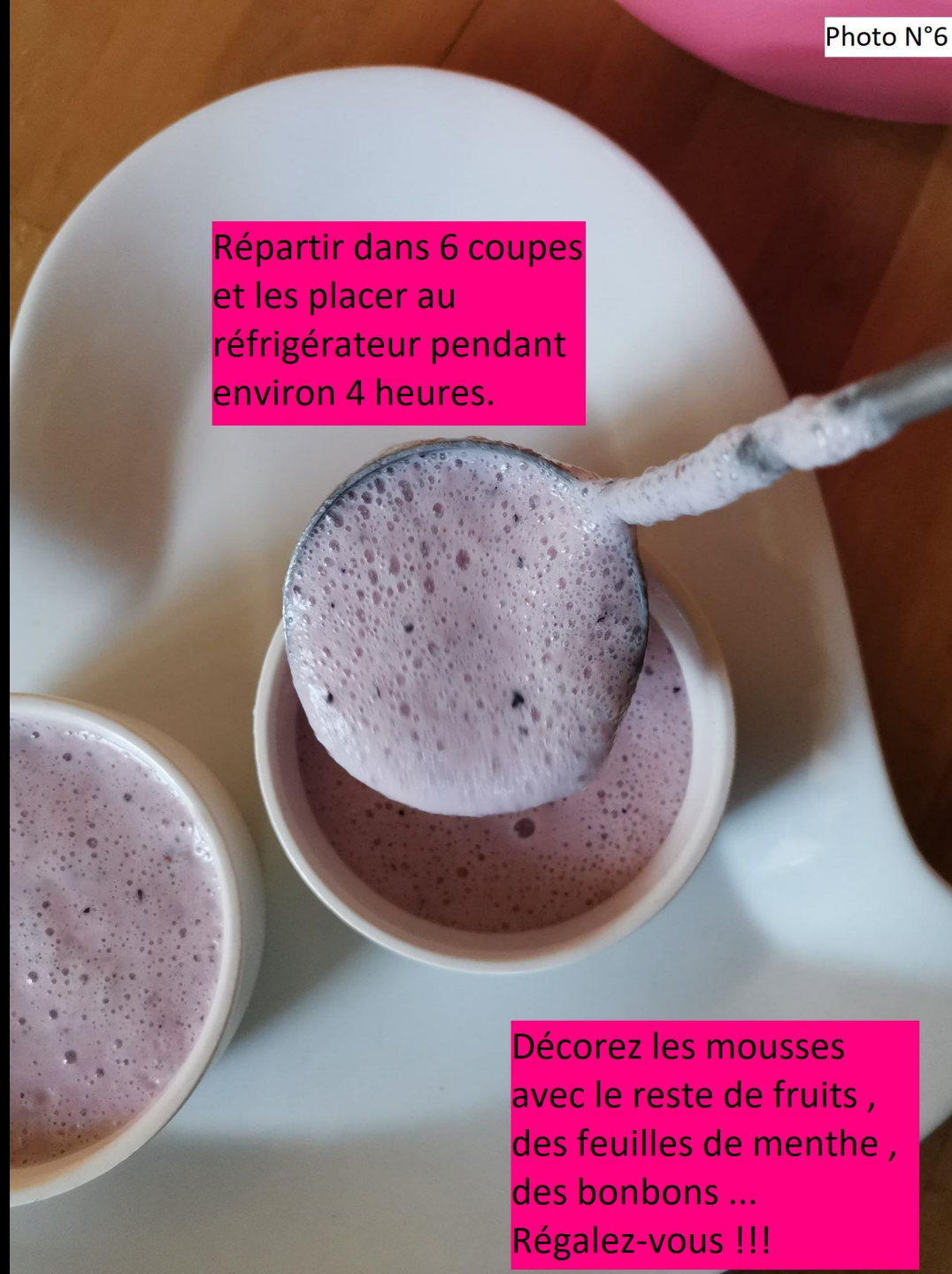
Ajoutez 200g de sucre ainsi que les deux yaourts naturels. Mixez le tout jusqu'à obtention d'une crème liquide et onctueuse.

Photo N°5

Réfrigérez  
la, jusqu'à  
ce que la  
mousse  
devienne  
épaisse.  
Fouettez  
la crème  
fraîche  
afin  
d'obtenir  
une  
chantilly  
puis  
incorporez  
la à la  
mousse  
de fruits



Répartir dans 6 coupes  
et les placer au  
réfrigérateur pendant  
environ 4 heures.



Décorez les mousses  
avec le reste de fruits ,  
des feuilles de menthe ,  
des bonbons ...  
Régalez-vous !!!