

MOUSSE DE POMMES

Pour 6 personnes



*1 boîte de compote de pommes (800 g environ)
1 cuil. à café de cannelle 50 g de sucre en poudre
le jus de 1 citron 4 blancs d'oeufs
1 pincée de sel*

*Pour la crème :
4 jaunes d'oeufs
20 cl de crème fraîche liquide
1 cuil. à soupe de sucre
1 coulis de framboises surgelé (ou 250 g de framboises mixées)*

- 1. Mélanger la compote de pommes avec le jus de citron et la cannelle. Fouetter les 4 blancs d'oeufs en neige avec une pincée de sel et y ajouter doucement le sucre à la fin tout en continuant de fouetter.**
- 2. Incorporer délicatement ces blancs à la compote. Verser dans des coupes individuelles et laisser dans le réfrigérateur pendant 15 mn.**
- 3. Mélanger tous les ingrédients pour la crème dans une casserole. Mettre à feu doux et faire prendre consistance nappante en remuant.**
- 4. Verser dans un bol dès que cette consistance est obtenue. Tourner encore un peu et réserver. Pour servir, arroser chaque coupe de mousse de pommes avec 2 cuillerées à soupe de crème.**
- 5. Réfrigération : 15 mn**