

MOUSSE À LA FRAMBOISE, ROCHERS COCO



Préparation : 35' préparation + 3h de repos + 10' de cuisson

Matériel : 1 robot, 1 mixer

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour les mousses (6)

- 300g de framboises + 8 framboises pour décorer
- 80 g de sucre en poudre
- 2 blancs d'oeuf à température ambiante
- 1 gousse de vanille

Pour les rochers (12)

- 100 g de noix de coco râpée
- 70 g de sucre en poudre
- 2 blancs d'oeuf (pas trop gros)

Préparation

1- préparez les mousses Mixez les framboises avec le sucre et les graines issues de la gousse de vanille fendue et grattée. Passez au tamis au besoin, pour éliminer les petits grains. Réservez au réfrigérateur

2- placez les blancs d'oeufs dans le bol d'un robot, fouettez-les 1' à faible vitesse, puis 3' à vitesse moyenne et augmentez la vitesse progressivement jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes

3- versez délicatement le coulis de framboises, en fouettant à faible vitesse. Lorsque le coulis est incorporé, fouettez 3' à vitesse moyenne puis 3' à forte vitesse : la mousse doit être bien ferme et le volume augmenter

4- répartissez la mousse dans 6 contenants individuels. Couvrez et réservez au moins 3h au réfrigérateur

5- pendant ce temps, préparez les rochers. Préchauffez le four à 200°C. Dans une jatte, mélangez la noix de coco, le sucre et les blancs d'oeufs jusqu'à obtenir une pâte lisse

6- formez 12 petites boules avec les mains et déposez-les sur la plaque du four tapissée de papier cuisson. Enfournez pour 10'. Laissez refroidir

7- servez les mousses froides, décorées des framboises restantes, avec les rochers coco