

MOUSSE DE POMME AU COULIS DE FRAISES

Préparation : 25 mn

Cuisson : 15 mn

Réfrigération : 6 h

4 personnes :

1 bte d'ananas en tranches

1 pomme granny Smith

250 g de fraises

8 biscuits à la cuillère

6 feuilles de gélatine

2 cs de Kirsch

1 cs de jus de citron

15 cl de crème liquide

2 cs de sucre en poudre

2 cs de sucre glace

1. Mettre la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.
2. Épluchez la pomme, coupez-la en lamelles et faites-la cuire quelques minutes dans une casserole couverte.
3. Coupez 7 tranches d'ananas en morceaux, ajoutez-le à la pomme ainsi que le jus de la boîte. Faites chauffer, puis passez le tout au mixeur.
4. Égouttez la gélatine avec les doigts, ajoutez-la à la purée chaude, mixer à nouveau, laissez refroidir, mettez 15

cl de crème liquide 15 mn au congélateur puis ajoutez à la purée de fruit bien refroidie.

5. Faites fondre 2 cs de sucre avec 2 cs d'eau tiède. Ajoutez 2 cs de Kirsh.
6. Coupez les biscuits à la cuillère en 2.
7. Trempez-les dans le sirop et posez-les dans un cercle de 20 cm, bout arrondi en haut, face sucrée contre le cercle.
8. Déposez la mousse au centre.
9. Lissez la surface.
10. Réfrigérez pendant 6 h.
11. Lavez rapidement 250 g de fraises sans laissez tremper, épongez-les, équeutez-les, passez-les au mixeur.
12. Ajoutez 1 cs de jus de citron et 2 cs de sucre glace, mixez à nouveau, filtrez pour éliminer les pépins.
13. Versez le coulis ainsi obtenu dans une saucière.
14. Portez à table avec l'entremets démoulé.

LES CONSEILS DE NINA: Beurrez légèrement l'intérieur du cercle pour que les biscuits tiennent mieux.

Pour un dessert ultra léger, remplacez la crème fouettée par un gros blanc d'oeuf battu en neige, supprimez les biscuits à la cuillère et faites prendre la mousse dans un joli moule cannelé.