

Mousse à la raisinée

Mousse à la raisinée

4 jaunes d'œuf
100 g de sucre
2 cuillères à soupe de raisinée
1 cuillère à café de jus de citron
3 dl de crème 35%
4 feuilles de gélatine



1. Fouetter la crème.
2. Fouetter les jaunes d'œuf et le sucre.
3. Ajouter la raisinée et le jus de citron aux œufs et incorporer la crème fouettée à la masse.
4. Faire fondre la gélatine dans un peu de crème chaude et mélanger la gélatine fondue avec la masse.
5. Dresser dans des moules de votre choix et réserver au froid pour 2 heures.