

Mousse aux Pommes

préparation et cuisson : 2 x 15 mns

Pour 6 personnes :

- * 500 grs de pommes (golden ou reinettes)
- * 75 grs de sucre en poudre
- * 1 citron
- * 4 feuilles de gélatine (8 grs)
- * 20 cl de crème entière liquide
- * 1 blanc d'oeuf.

↳ Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

↳ Peler les pommes, ôter les coeurs et couper en fines lamelles dans une casserole avec le sucre et le jus de citron. Faire cuire à feu doux jusqu'à ce que les pommes soient cuites, le sucre dissous et le jus évaporé.

↳ Essorer les feuilles de gélatine dans vos mains et hors du feu les faire fondre dans les pommes. Passer au mixeur et laisser refroidir.

↳ Fouetter la crème bien froide en chantilly et l'incorporer délicatement à la compote de pommes refroidie.

↳ Monter le blanc en neige ferme et l'incorporer également au mélange précédent.

↳ Répartir dans des ramequins ou verrines, couvrir et mettre au frigo. pendant environ 6 h (moi je préfère préparer la veille).

↳ Au moment de servir, décorer avec 1 lamelle ou bâtonnet de pomme crue.