



# INSTANT GOURMAND



## Mousse de yaourt au cassis et à la menthe



Pour 2 personnes :

### Gelée à la menthe

- 50ml de sirop de menthe
- 50ml d'eau
- 1 feuille de gélatine

Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Chauffer dans une casserole le sirop de menthe avec l'eau. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée et verser dans le fond de deux verres. Placer au réfrigérateur afin de faire prendre la gelée.

### Mousse de yaourt au cassis :

- 1 yaourt nature brassé
- 4 cuillères à soupe de confiture de cassis sans sucre \*
- 1 blanc d'œuf
- 1 feuille de gélatine
- 2 poignées de fruits rouges (mélange surgelé ou frais en saison)
- menthe fraîche

Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Pendant ce temps, mixer au mixeur plongeant la confiture de cassis et le yaourt.

Egoutter la gélatine, la placer dans un petit ramequin avec 2 cuillères à café d'eau et faire bouillir quelques secondes au four à micro-ondes. Battre le blanc d'œuf en neige bien ferme avec une pincée de sel. Ajouter la gélatine puis le blanc en neige à la préparation, en l'incorporant délicatement. Répartir cette mousse dans les verres et placer à nouveau au frais plusieurs heures. Au moment de servir, garnir les mousses de fruits rouges et d'un brin de menthe fraîche.

\* confiture de cassis bio 100% fruit (sucrée au jus de raisin)