

## Crémet à l'ananas et coulis d'orange

Les ingrédients pour 4 personnes

2 blancs d'oeuf ( j'ai pris des très gros oeufs )  
200 g de fromage blanc lisse à 20% de matière grasse  
2 feuilles de gélatine  
1 ananas victoria  
10 g de sucre en poudre  
Pour le sirop

1 citron  
50 g de sucre en poudre  
1,5 c à s d'eau

Pour le coulis d'orange

2,5 cl d'eau  
25 g de sucre  
Le jus de 2 oranges

Préparer le coulis : pour cela faire réduire à feu moyen l'eau et le sucre jusqu'à épaississement et ajouter le jus des oranges. Laisser réduire un peu si nécessaire pour avoir un coulis sirupeux.

Pour les créquets monter les blancs en neige ferme avec le sucre. Faire un sirop dans une casserole en mélangeant le jus de citron ( je n'ai pas mis tout le jus car il était très juteux), le sucre et l'eau et porter à ébullition 7 à 8 mm jusqu'à épaississement. Ajouter les feuilles de gélatine qui auront été ramollies dans l'eau froide, mélanger et verser ce sirop sur les blancs sans cesser de fouetter avec le batteur électrique jusqu'à refroidissement. ajouter alors délicatement le fromage blanc ( je l'ai ajouté le mélange était tiède)

Prendre 4 cercles à pâtisserie de 8 cm de diamètre et les mettre sur un plateau. J'ai pris soin auparavant de recouvrir le plateau de film étirable.

Eplucher l'ananas et le couper en 4 . Dans 2 des quarts faire des tranches et dans les 2 autres couper de tout petits dés.

Mettre une couche de mousse dans les cercles, puis un peu de dés d'ananas, et recouvrir de mousse. Lisser la surface à la spatule. Faire prendre 3 à 4 h au frigo.

Démouler chaque crémet sur une assiette et c'est là que le film étirable permet de les prendre plus facilement. Passer tout autour des cercles une lame de couteau pour démouler aisément.

Garnir de dés d'ananas ainsi que des tranches et mettre du coulis d'orange. Terminer par une feuille de menthe.