



## Mousses

# Mousse de yaourt et fruits rouges



**2h16** **15 min** **1 min** **2h** **157**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Ingrédients pour la gelée de fruits rouges

125 g **Framboise**  
100 g **Groseilles**  
125 g **Fraise**  
3 g **Feuille de gélatine**  
15 cl **Jus de canneberge**

### Ingrédients pour la mousse de yaourt

300 g **Yaourt**  
10 cl **Crème liquide  
(fleurette)**  
50 g **Sucre semoule**  
2 c. à soupe **Lait demi-  
écrémé**  
0.5 **Gousse(s) de vanille**

## Étape 1

### Préparation de la gelée de fruits rouges

- 1 Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.
- 2 Réserver autant de fraises que de convives. Faire de même pour les framboises et les groseilles. Ces fruits serviront pour la décoration des verrines.
- 3 Faire tiédir le jus de cranberries dans une petite casserole.
- 4 Essorer la gélatine en la pressant dans les mains.
- 5 La dissoudre dans le jus de cranberries encore chaud.
- 6 Égrener le reste des groseilles.
- 7 Détailler le reste des fraises et des framboises en petits dés et les mélanger aux groseilles égrenées.
- 8 Répartir les fruits rouges dans des verrines.
- 9 Les recouvrir de jus de cranberries.
- 10 Laisser prendre au congélateur pendant 15 minutes.
- 11 L'introduction de gélatine dans le jus de cranberries n'a pas vraiment pour objectif de créer une gelée, mais de très légèrement modifier la texture du jus pour pouvoir répartir la mousse de yaourt à sa surface sans qu'ils se mélangent.

## Étape 2

### Préparation de la mousse de yaourt

- 1 La crème fleurette doit être très froide. La placer au congélateur avec le récipient et les fouets du batteur, 10 minutes avant de la monter en chantilly.
- 2 Battre la crème fleurette en chantilly.
- 3 Extraire les graines de la vanille.
- 4 Dans un saladier, mélanger le yaourt, les graines de vanille et le sucre ainsi que le lait.
- 5 Incorporer délicatement la chantilly à la préparation au yaourt.
- 6 Répartir la mousse dans les verrines.
- 7 Laisser prendre pendant au moins 2 heures au réfrigérateur.

## Étape 3

### Dressage

- 1 Décorer chaque verrine d'une fraise, d'une framboise et d'une grappe de groseilles.
- 2 Présenter les verrines sur une assiette à dessert.