

## Verrines de mousse aux deux citrons, coulis de framboises

---

*Ingrédients (pour 4 personnes) :*

- 8 g de gélatine,
- 20 g de sucre en poudre,
- 125 g de fromage blanc,
- 1 citron, 1 citron vert
- 1 œuf,
- 100 g de framboises (fraîches ou surgelées),
- 20 g de sucre glace.

*Préparation : 30 min. Réfrigération : 2 h.*

Séparer le blanc du jaune d'œuf. Râper le zeste des citrons, puis les presser.

Faire fondre la gélatine au bain-marie (ou quelques secondes au four à micro-ondes) dans le jus des citrons. Incorporer au fromage blanc à l'aide d'un fouet, puis ajouter les zestes, le jaune d'œuf et le sucre.

Monter le blanc en neige très ferme avec une pincée de sel, et les incorporer délicatement au mélange précédent. Répartir cette préparation dans quatre verrines et placer au réfrigérateur au moins deux heures.

Si nécessaire, décongeler les framboises (vous pouvez utiliser le four à micro-ondes). En réserver quelques-unes pour la décoration. Passer les autres au moulin à légumes de sorte à éliminer les pépins. Ajouter le sucre glace et porter à ébullition (au four à micro-ondes ou dans une casserole). Verser ce coulis sur les mousses et réserver au frais.

Avant de servir, décorer des framboises restantes.