Mousse de cerises

6 personnes

20 min

5 min

3 feuilles de gélatine
500 g de cerises
2 oeufs
150g de sucre
30g de crème fraîche
sel

Trempez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Dénoyautez et mixez finement les cerises. Ajoutez 100g de sucre, 2 jaunes d'oeuf et mixez à nouveau. Versez dans un saladier. Montez les 2 blancs en neige avec une pincée de sel. Ajoutez les 50g de sucre restant et continuez à fouetter. Faites chauffer la crème et faites-y fondre la gélatine essorée. Une fois refroidi, ajoutez ce mélange à la préparation aux cerises. Incorporez délicatement les blancs en neige sans les casser. Versez cette mousse dans 6 verrines et laissez reposer 4h au frais puis servez.