



6 personnes



20 min



5 min

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

Mousse de cerises

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.