



Mousse de framboises

Un nouveau dessert fruité avec l'Alpro Crème à fouetter

Préparation

1. Réserver quelques framboises pour la garniture et réduire le reste en purée dans un blender avec 2 cuillères à soupe de sucre en poudre jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux.
2. Battre ensuite la crème à fouetter Alpro avec une cuillère à soupe de sucre en poudre jusqu'à l'obtention d'une texture aérienne mais onctueuse.
3. Mélanger doucement la moitié de la purée de framboises avec la crème fouettée jusqu'à l'obtention d'une mousse. Servir la mousse dans un verre ou un bol de votre choix et verser délicatement le reste de la purée de framboise par-dessus.
4. Mettre au frigo (couvert) au moins deux heures ou toute la nuit. Servir très froid accompagné des framboises restantes et d'un peu de menthe en garniture.



4 portions



15min



Ingrédients

- 125 ml d'Alpro Crème à fouetter
- 250 g de framboises fraîches
- 3 c. à s. de sucre en poudre

À base de

Soya A Fouetter

