



Mousse Ananas - gingembre

Ingrédients (pour 4 verrines)

25cl de jus d'ananas
1/2cm de gingembre frais
1 blanc d'œuf
1càs de sucre en poudre
2càc rases d'Agar-Agar

Éplucher et râper le gingembre.

Délayer l'Agar-agar dans le jus d'ananas, dans une casserole. Ajouter le gingembre, au jus d'ananas.

Faire chauffer le tout pendant 1 minute après le premier bouillon.

Ajouter le sucre en poudre et mélanger.

Laisser refroidir le mélange pendant 5 minutes et ajouter le blanc d'œuf monté en neige.

Mélanger délicatement.

Verser la mousse dans 4 verrines et mettre au réfrigérateur pendant environ 4 heures.