

MOUSSE DE MURES



Ingrédients :

- 40 g de sucre en morceaux
- 50 g de sucre glace
- 500 g de mûres
- 2 g d'agar agar
- 250 g de fromage blanc

Préparation :

- mettre dans le bol, les morceaux de sucre et mixer 10 secondes à vitesse 9 afin d'obtenir du sucre glace
- puis ajouter les mûres et les réduire en purée pendant 1 minute à vitesse 8
- à l'arrêt de la minuterie, passer au chinois la purée de mûres pour éliminer les petits grains et rincer le bol
- mettre dans le bol, le coulis et l'agar agar et cuire 5 minutes à 100° à vitesse 1 sans le gobelet
- à l'arrêt de la minuterie ajouter le fromage blanc, le sucre glace et mélanger 20 secondes à vitesse 3
- répartir dans des coupelles individuelles et réfrigérer pendant 4 heures
-

Vous pouvez retrouver la recette de base dans le magazine " Thermomix et Vous "