

■ LA MOUSSE AUX
GROSEILLES ROUGES
pour 4 personnes

*500 g de groseilles rouges; 4
cuillerées à soupe de sucre fin
cristallisé; 3 blancs d'œufs frais.*

1. Trier les baies, les laver, les mettre dans le mixer afin de les réduire en purée.
2. Battre les blancs d'œufs en neige très ferme. Mélanger délicatement le tout. Servir immédiatement.