

Dessert

Mousse de coco

Un dessert léger, savoureux,
qui se prépare la veille.

Ingrédients

(pour 6-8 personnes):

le lait de 2 grandes noix de coco

6 blancs d'œufs

5 feuilles de gélatine dissoutes

dans 6 cuillères à soupe d'eau

300 g de sucre en poudre

*Facultatif: 2-3 dl de coulis de
framboises*

Préparation:

Mélanger le lait de coco avec

la gélatine dissoute et filtrer à

la passoire. Battre les blancs

d'œufs en neige très ferme.

Incorporer le mélange lait de

coco-gélatine. Huiler un

moule à savarin, le remplir de

la préparation et le placer au

réfrigérateur jusqu'au lende-

main. Démouler au moment

de servir. Accompagner éven-

tuellement d'un coulis de

framboises.

