

Recette de la mousse à la framboise à l'agar agar

Le matériel

Liste des ustensiles nécessaires

- 1 mixeur
- 1 fouet (pour faire la chantilly)
- 1 saladier
- 1 casserole
- Verrines ou petits bols

Les ingrédients

Liste des ingrédients nécessaires

- 500 grammes de framboises
- 1,5 cuillère à soupe de miel liquide
- 15cl de crème fraîche liquide entière (30% de matière grasse minimum) bien froide
- 3 grammes d'agar agar en poudre
- Quelques feuilles de menthe pour la décoration
- Biscuits aux amandes pour la décoration (facultatif)

Les étapes pour la préparation de la recette de la mousse à la framboise

Voici les différentes étapes pour préparer votre plat :

1. Pour faire monter la crème en chantilly, vous aurez besoin d'ustensiles froids. La crème fraîche doit être bien froide, mettez également le fouet et le saladier dans votre réfrigérateur ;
2. Réservez 8 framboises qui serviront à décorer les verrines ;
3. Dans une casserole à bords hauts, mixez les framboises restantes avec le miel ;
4. Ajoutez l'agar agar, mélangez bien puis portez à ébullition, maintenez à ébullition pendant 2 minutes en remuant plusieurs fois ;
5. Laissez tiédir. Pendant ce temps, sortez la crème, le saladier et le fouet du réfrigérateur. Versez la crème dans le saladier et commencez à battre avec des mouvements circulaires, jusqu'à ce que la crème monte en chantilly (le fouet doit tenir debout dans le saladier). Quand la texture est bien arrêtez de battre, sinon la chantilly va se transformer en beurre ;
6. Lorsque la température des framboises est bien descendue (trempez un doigt et si c'est égal ou moins chaud que votre température corporelle cela convient), incorporez délicatement la chantilly aux framboises ;
7. Transvasez dans les verrines, décorez avec les framboises entières que vous aviez mises de côté et avec une feuille de menthe, puis mettez au réfrigérateur pour 2 heures au minimum;
8. Avant de servir, vous pouvez ajouter un biscuit fin aux amandes (facultatif).