

MOUSSE DE MIRABELLES

Pour 4 personnes : 500 gr de mirabelles mûres à point
2 œufs
½ cuillerée à café de vanille liquide
100 gr de sucre en poudre
le jus d'un demi citron
50 gr de beurre

Laver et dénoyauter les Mirabelles, les mettre dans une casserole avec la vanille, le sucre et le jus de citron.

Faire chauffer à feu doux pour une petite ébullition d'une vingtaine de minutes pour que les fruits soient bien « compotés ». Passer cette compote au mixer pour obtenir une mousse fine.

Mettre aussitôt cette mousse dans un saladier et au fouet y incorporer le beurre ramolli puis ensuite les jaunes d'œufs, laisser refroidir.

Battre les blancs d'œufs en neige (à la main ou au robot) et les incorporer délicatement mais de manière homogène à la préparation précédente.

Répartir dans des coupelles individuelles et mettre quelques heures au réfrigérateur avant de déguster.

Bernard STRADI