MOUSSE DE CONCOMBRE ENRICHIE

Cette mousse est acidulée et rafraîchissante pour une déglutition facile (Granulométrie PU4 / LQ3).

Image not found
https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/174/thumbnails/image174 mousse de concombre enrichie texture.jpg

Temps de préparation : 10 min - Temps de cuisson : 0 min - Temps de repos : 3h

Ingrédients (4 personnes)

- 400g de concombre
- 1 c. à s. de menthe poivrée
- 1 c. à c. de coriandre moulue
- 400g de riccotta ou brousse
- 1 citron jaune
- 2 oeufs
- 3 feuilles de gélatine de 2g

Préparation

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Les égoutter et essorer entre vos doigts.

Zester le citron et le presser pour extraire tout le jus. Faire chauffer le jus de citron à feu doux et y faire fondre les feuilles de gélatine.

Peler et épépiner le concombre, le couper en morceau. Mixer avec le jus de citron, le fromage frais et les herbes. Assaisonner et réserver.

Séparer les jaunes* des blancs. Monter les blancs en neige et incorporer délicatement dans la préparation précédente.

Verser dans des verrines et faire prendre au moins 2h au frais.

Servir tel quel ou démoulé.

(*) les jaunes se gardent 24h au réfrigérateur pour être utilisés dans une autre préparation (enrichir une purée, un potage, ...).