

Mousse de yaourt égoutté avec sauce à fraise et élixir Amélie



Ingrédients pour 4 portions

10 fraises

Pour la mousse

1160 gr. yaourt égoutté

2 œufs

Zeste d' ½ orange

100 gr. sucre

1 ½ feuille de gélatine

70 ml eau

Pour le sirop

150 ml élixir Amélie

2 cuillerées de soupe de miel

Préparation

Nous séparons les crocus des blancs, des œufs.

Au mixeur nous battons les blancs d'œuf pour faire une meringue ferme, d'abord à vitesse réduite puis rapide, pour qu'elle fasse de beaux sommets.

À un autre bol nous battons les crocus avec le sucre, la vanille et les zestes d'orange jusqu'à ce qu'ils blanchissent et qu'ils gonflent.

Nous ajoutons l'yaourt dans les œufs et nous continuons à les battre, jusqu'il soit intégré.

Ensuite nous ajoutons la meringue peu-à-peu en mélangeant avec des mouvements d'en bas vers le haut. En fait, « nous plions » la meringue dans la crème des crocus.

Dans un pot nous mettons un peu d'eau et nous ajoutons les feuilles de gélatine pour ils mollissent, ensuite nous allumons le feu à température moyenne pour que la gélatine se dissout en mélangeant avec une petite cuillère. Dès qu'elle est dissoute parfaitement, nous l'ajoutons au mélange mousseux en mélangeant doucement, pour il se mêle parfaite avec la crème. Nous laissons la mousse au réfrigérateur pour minimum 3 heures.

Dans un petit pot nous chauffons l'élixir avec le miel, pour qu'ils s'incorporent et nous laissons refroidir. Nous lavons les fraises, nous les coupons en grands morceaux et nous les mettons à des verres, hauts. Nous déversons le sirop d'élixir et de miel.

En dessus nous plaçons 2-3 cuillerées de mousse et décorons avec des fraises fraîches.

Nous déversons encore de l'élixir Amélie.

Καλή όρεξη!