

Mousse parfumée aux pousses de Pin ou Mélèze

Ingrédients : pour 1/2 bol de pousses de pin ou mélèze, 40 cl d'eau, agar-agar, 90 g de sucre, 2 œufs, 15 cl de crème bien froide, 1 c à s de maïzena, jus $\frac{1}{2}$ citron

- Mettre les pousses dans un bol
- Recouvrir d'eau bouillante et laisser infuser au moins $\frac{1}{2}$ h
- Attendre que ce soit froid et filtrer
- Délayer la maïzena dans un peu d'eau et ajouter à l'infusion
- Ajouter le sucre + jus de citron et l'agar-agar
- Faire bouillir 2 à 3 mn en remuant bien
- Laisser à nouveau refroidir
- Ajouter les jaunes d'œufs
- Monter la crème fraîche fouettée (il faut quelle soit ferme)
- Mélanger avec la préparation
- Battre les blancs d'œuf en neige et les ajouter délicatement

Pour notre dessert : fraises, biscuits secs

- En fond de verrine mettre les fraises mixées avec un peu de sucre
- Poser dessus de la mousse
- Mettre au frais au moins 2 heures
- Servir avec biscuit

OU, sur les fraises, poser une couche de biscuits et par-dessus la mousse...