

Myrtilles à la mousse de Grand-Marnier



500 g de myrtilles

Rincer, égoutter les myrtilles.

4 jaunes d'œufs
4 cs de sucre (60 g)

Fouetter les jaunes d'œufs et le sucre à bain-marie chaud (mais pas bouillant) jusqu'à ce que la masse soit mousseuse et de couleur claire.

4-6 cl de Grand-Marnier

Ajouter petit à petit la liqueur légèrement préchauffée en continuant de fouetter, jusqu'à ce que la masse redevienne crémeuse.

4 boules de glace vanille

Dresser les myrtilles dans 4 coupes ou assiettes creuses, les couvrir de mousse et déposer la glace vanille.

Variante:

A la place des myrtilles, vous pouvez utiliser des framboises, mûres, baies de bois, mélange de baies ou des fraises émincées.

(recette de Marianne Krattinger, CEFI)