

# Mousse baies de sureau

Pour 6 – 8 personnes

Recette : Annemarie Wildeisen



250 g de baies de sureau, pesées après avoir été  
arrachées de leur tige  
40 g de sucre  
½ gousse de vanille

4 feuilles de gélatine

2 œufs  
20 g de sucre

2 dl de crème

Couper la demi-gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et la mettre dans une casserole avec les graines grattées, les baies de sureau et le sucre. Porter lentement le tout à ébullition, puis laisser cuire à couvert dans son propre jus pendant 5 minutes. Réduire en purée à l'aide d'un mixeur.

Faire tremper dans un grand volume d'eau froide. Dissoudre la gélatine ramollie et pressée dans la purée de sureau chaude en remuant.

Fouetter jusqu'à obtention d'une crème claire et épaisse.  
Incorporer à la purée de sureau refroidie.

Battre en neige ferme et incorporer à la masse. Verser la mousse dans des petits moules à portions rincés à l'eau froide et les couvrir pour les mettre au frais pendant au moins 3 heures, mais de préférence plus longtemps.

Pour servir, plonger brièvement les moules dans de l'eau chaude et détacher le bord avec un couteau pointu. Démouler ensuite la mousse sur des assiettes et la garnir à volonté d'un peu de crème fouettée.

Cette recette ainsi que la rubrique « **Trucs & Astuces** » de la formation continue en économie familiale sont à découvrir sur [www.grangeneuve.ch/formation-continue/](http://www.grangeneuve.ch/formation-continue/)

Recette "Remue-ménages" – Edition n° 65 – Juin 2024

