



approximité.fr

Manger local en Pays de la Loire

Mousse de Framboises

difficulté : ● / prix : €€ / temps de préparation : ⌚

Ingrédients

Pour 4 personnes

250 g de framboises

100 g de sucre

25 cl de crème liquide très froide

extrait de vanille

Progression

Réservez quelques framboises pour la décoration et écrasez le reste à la fourchette avec le sucre.

Montez la crème liquide en crème fouettée avec quelques gouttes d'extrait de vanille.

Incorporez délicatement la purée de framboises.

Versez dans des jolies coupes et décorer de framboises.

Réserver au frais.

Bon appétit !

[Plus de recettes locales sur approximité.fr](http://approximité.fr)