

# MOUSSE DE *FRAMBOISES*



200 gr de framboises  
+ pour la déco  
1 feuille de gélatine  
80gr de sucre glace  
15 cl de crème liquide entière

Fait tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 5 à 10 minutes.

Monte la crème liquide en chantilly. Mixe les framboises avec le sucre glace. Essore la gélatine et fait-la fondre pendant 20 secondes au micro-ondes, puis mélange avec le coulis de framboises. Mélange délicatement la chantilly et le coulis de framboises, répartir dans des verres et réservez au frais pendant 2 heures au minimum. Au moment de servir, décore avec des framboises fraîches.