

L'Ile Gourmande d'une Fée

<http://feegourmandile.canalblog.com/>

Mousse à l'ananas



Ingrédients pour 8 à 10 personnes :

1 boîte de 600g d'ananas en tranches
6 oeufs
2 cs de sucre
2g d'agar-agar (ou 6 feuilles de gélatine)
25 cl de crème liquide entière (et là j'insiste !)

Réalisation :

1/ Recueillir le jus des ananas. Le mélanger à l'agar-agar et porter à ébullition. Si vous utilisez de la gélatine, portez le jus seul à ébullition et ajouter ensuite la gélatine ramolli et essorée dans le jus bouillant. Laisser tiédir.
2/ Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Réserver 4 tranches d'ananas pour la décoration et hacher le reste au couteau. Verser dans les oeufs et bien mélanger.
3/ Ajouter le sirop tiède et la crème légèrement fouettée (si on ne prend pas de crème entière, cela ne monte pas).
Monter les blancs en neige très ferme. Mélanger les deux préparations en soulevant. Mettre dans des ramequins ou un plat de service et réserver au frais plusieurs heures.
4/ Au moment de servir, décorer de morceaux d'ananas.