

# Verrines framboise, citron vert & mascarpone

*Pour 10 petites verrines (taille de verres)*

*Préparation : 15 min - Cuisson : 5 min - Repos : 1 h*

## Ingrédients :

### *Pour le coulis :*

- 140g de purée de framboises*
- 25g de sucre en poudre*
- 5cl d'eau*
- 2 feuilles de gélatine*
- 125g de framboises (pour le montage)*

### *Pour la mousse :*

- 1 citron vert*
- 250g de mascarpone*
- 75g de sucre glace*
- 20cl de crème fraîche liquide*



*Ustensiles spécifiques : une casserole, une spatule, un fouet électrique ou un robot, des verrines!*

*www.lesdelicesabelle.fr*

## Réalisation :

### *\*Pour le coulis :*

- Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.*
- Préparer le sirop : dans une casserole, porter à ébullition l'eau et le sucre. Eteindre.*
- Incorporer la gélatine essorée et bien mélanger.*
- Verser le sirop sur la purée de framboises. Bien mélanger.*

### *\*Pour la mousse :*

- Prélever les zestes de citron vert et les blanchir 2 fois. Réserver.*
- Fouetter la crème en chantilly et la garder assez souple.*
- Ajouter le sucre glace tout en mélangeant.*
- Incorporer la moitié de la crème au mascarpone. Mélanger délicatement et renouveler l'opération.*
- Séparer la mousse en 2 parties égales : dans l'une ajouter les zestes de citron vert et dans l'autre une partie de la purée de framboises (les  $\frac{3}{4}$ ).*

### *\*Montage :*

- Verser un peu de coulis au fond de chaque verrine.*
- Ajouter une framboise sur le coulis puis la mousse citron, une framboise puis la mousse framboise.*
- Terminer par une framboise.*
- Garder au frais plusieurs heures avant dégustation.*

*Bon appétit !!!!*