



Feuilletés marguerite au beurre HUG à la mousse de lime et aux framboises fraîches

Recette pour environ 12 feuilletés marguerite au beurre HUG, 8.5 cm

Ingrédients :

Mousse:

- 50 g sucre
- 50 g blanc d'œuf
- 2 feuilles de gélatine
- 50 g couverture blanche
- 100 g jus de lime
- zestes de lime
- 170 g crème, fouettée
- framboises fraîches
- crème, fouettée



Préparation :

Mousse :

Battre le sucre et le blanc d'œuf en neige. Fondre la couverture blanche au bain-marie. Faire ramollir la gélatine à l'eau froide. Mélanger la couverture blanche liquide à la préparation au blanc d'œuf en neige. Sortir la gélatine de l'eau, l'égoutter légèrement et la dissoudre à feu doux dans une petite casserole. Incorporer la gélatine à la masse et ajouter le jus et le zeste de lime. Pour terminer, ajouter la crème fouettée. Laisser prendre la mousse de lime au réfrigérateur.

Dresser :

Dresser la mousse de lime dans les feuilletés marguerite au beurre avec une douille lisse, disposer des framboises fraîches par-dessus et décorer d'une rosette de crème.

Variante :

Décorer au préalable les feuilletés marguerite au beurre avec du chocolat à l'aide d'un cornet (filer).

Terminer la décoration en ajoutant une tuile aux graines de pavot.

