

MOUSSE DE YAOURT AUX MURES

- **Type de plat :** Dessert
- **Difficulté :** Facile
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 10 min
- **Temps de cuisson :** 10 min
- **Calories :** Elevé
- **Pays :** France



Ingrédients pour 4 personnes

- 300 g de yaourt
- 25 cl de crème fraîche
- 60 g de sucre en poudre
- 60 g de sucre miel liquide
- 3 g de gélatine en feuille
- 200 g de mûres
- Des pistaches non salées hachées

Etapas de préparation

1. Portez les fruits à ébullition avec le miel 5 min. Laissez refroidir.
2. Placez la gélatine dans un bol d'eau froide 10 min, puis essorez-la entre vos mains. Faites-la dissoudre dans une petite casserole avec le kirsch sur feu doux. Versez-la dans le yaourt et ajoutez le sucre. Mélangez.
3. Fouettez la crème liquide en chantilly bien ferme et incorporez-la au yaourt.
4. Remplissez 4 coupes en alternant des couches de mousse de fruits et de compotée de fruits. Terminez par de la mousse de fruits et parsemez de pistaches. Gardez au frais pendant 2 heures et Dégustez...

