

Mousse de semoule du Parc naturel Diemtigtal

Dessert



Temps de préparation: env. 15 minutes

Temps de réfrigération: env. 4 heures

Ingrédients

- 4.5dl de lait
- 1 zeste de 1 citron
- 1 gousse de vanille, fendue et graines grattées
- 50g de semoule
- 3 feuilles de gélatine, trempées dans l'eau froide
- 2 œufs
- 70g de sucre
- 2,5 dl de crème fouettée

Préparation

- Porter à ébullition le lait, le zeste de citron et la gousse de vanille (y.c. la pulpe).
- Ajouter la semoule en remuant.
- Laisser mijoter 5 minutes en remuant constamment.
- Retirer la casserole du feu et incorporer les jaunes d'œufs au mélange.
- Ajouter la gélatine bien égouttée.
- Laisser refroidir dans le bain-marie. Remuer de temps en temps.
- Battre les blancs d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils soient fermes et les incorporer.
- Incorporer ensuite la crème fouettée.
- Réfrigérer pendant environ 4 heures.

Auteur

Anna Kunz
Gasthof Hirschen Oey
www.hirschenoey.ch

Conseils

- Au printemps, la compote de rhubarbe est un excellent accompagnement pour la mousse de semoule.