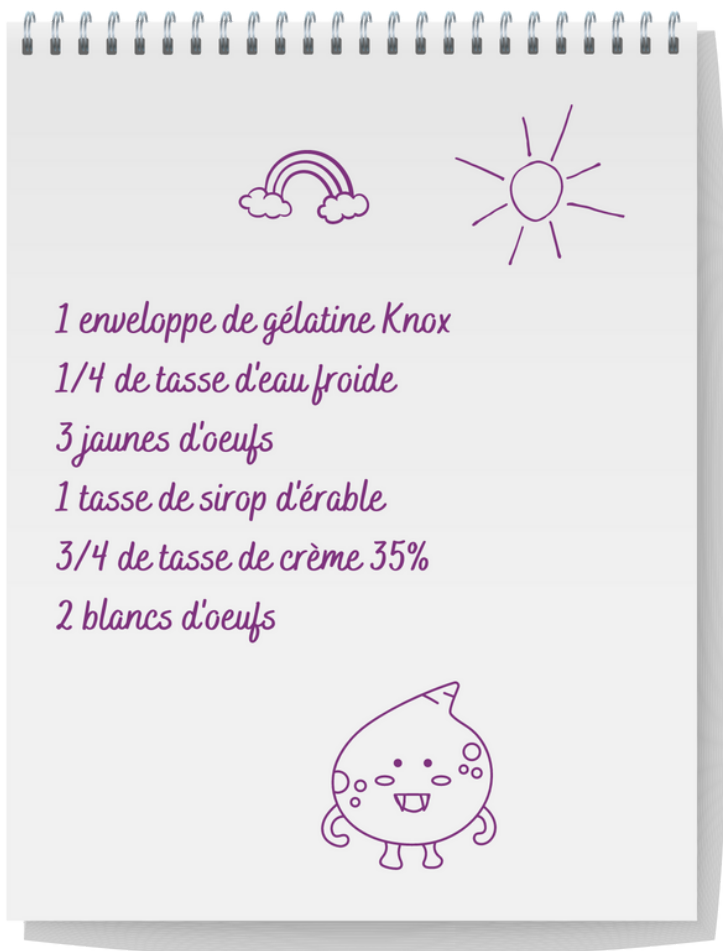


Mousse à l'érable



- 1** Dans un petit bol, saupoudrer la gélatine dans l'eau froide et laisser gonfler quelques minutes.
- 2** Dans un autre bol, battre les jaunes d'œufs au batteur électrique.
- 3** Dans une casserole, porter le sirop d'érable au point d'ébullition. Retirer du feu lorsque tu verras de petites bulles se former.
- 4** Ajouter la gélatine diluée au sirop d'érable chaud et brasser. Puis, incorporer graduellement les jaunes d'œufs dans le sirop d'érable en brassant constamment. Laisser refroidir au frigo.
- 5** Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle fasse de beaux pics, puis l'incorporer au mélange de sirop d'érable avec une cuillère.
- 6** Battre les blancs d'œufs en neige (jusqu'à ce qu'ils fassent de beaux pics), puis les incorporer au mélange. Brasser le tout à la cuillère. Verser dans des coupes.

