

Mousse express aux litchis et à la noix de coco

6 personnes

Ingrédients :

Pour la mousse litchi :

- 350 gr de litchis en boîte (réservez 8,5 cl de sirop).
- 1,5 c à soupe de sucre blanc.
- 90 gr de crème liquide.
- 2 feuilles de gélatines.

Pour la mousse coco :

- 20 cl de lait de coco.
- 30 cl de crème liquide.
- 40 gr de sucre blanc.
- 3 feuilles de gélatines.

Préparation :

préparer la mousse coco :

- faites tremper les feuilles de gélatines dans un bol d'eau froide.
- Faites chauffer le lait de coco et le sucre blanc dans une casserole sur feu doux.
- Hors du feu, ajouter la gélatine égouttée en mélangeant bien. Laisser refroidir.
- Monter la crème liquide en chantilly bien ferme et incorporez-la directement au mélange coco/gélatine.
- Verser la préparation dans 6 pots et entreposez au frais jusqu'à l'utilisation.

Préparer la mousse litchi :

- mixer les litchis égouttés à l'aide d'un blender.
- Faites tremper les feuilles de gélatines dans un bol d'eau froide.
- Dans un récipient, fouetter la crème liquide et le sucre blanc pour réaliser une chantilly bien ferme.
- Mélanger délicatement la chantilly aux litchis mixés.
- Faites chauffer le sirop de litchis, réservé dans une casserole sur feu doux.
- Hors du feu, ajouter la gélatine égouttée en mélangeant bien. Laisser refroidir.
- Incorporez au sirop refroidi la crème de litchis, en mélangeant doucement.
- Répartissez la préparation sur la mousse coco dans les pots puis entreposez au frais jusqu'au service.
- Servez bien frais.