

**DFM 930 CHAUD DEVANT 2019**  
**« Les Bons Petits Plats de Francette »**  
**MOUSSE À LA FRAMBOISE, ROCHERS COCO**

Préparation : 35min, Repos : 3h, Cuisson : 10min, Pour : 6 Personnes

Il vous faut : Pour les mousses : 300g de framboises + 8 pour décorer, 80g de sucre en poudre, 2 blancs d'œufs à température ambiante, 1 gousse de vanille.

Pour les rochers : 100g de coco râpée, 70g de sucre en poudre, 2 blancs d'œuf.

Préparez les mousses. Mixez les framboises avec le sucre et les graines issues de la gousse de vanille fendue et grattée. Passez au tamis au besoin, pour éliminer les petites graines. Réservez au réfrigérateur.

Placez les blancs d'œufs dans un bol d'un robot, fouettez-les 1min à faible vitesse, puis 3min à vitesse moyenne et augmentez progressivement jusqu'à ce qu'ils soient fermes.

Versez délicatement le coulis de framboise, en fouettant à faible vitesse. Lorsque le coulis est incorporé, fouettez 3min à vitesse moyenne puis 3min à forte vitesse - la mousse doit être bien ferme et le volume augmenter

Répartissez la mousse dans 6 contenants individuels. Conservez et réservez au moins 3h au réfrigérateur.

Pendant ce temps, préparez les rochers. Préchauffez le four à 200°C. Dans une jatte, mélangez la noix de coco, le sucre et les blancs d'œufs jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Former 12 petites boules avec les mains et déposez-les sur la plaque du four tapissée de papier de cuisson. Enfournez pour 10min. Laissez refroidir.

Servez les mousses froides, décorées des framboises restantes, avec les rochers coco.