



Mousse Glacée à l'Ananas

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 1 ananas bien mûr de 800 g
- 2 oeufs
- 150 g de sucre glace
- 1/2 citron
- 1 tranche d'ananas frais

Préparation

- Couper l'ananas, retirer la partie centrale dure et récupérer la chair. Mixer la chair de l'ananas avec le jus du citron.
- Fouetter les jaunes d'oeufs avec 150 g de sucre glace et les incorporer à la purée d'ananas. Faire épaisir le mélange à feu doux en remuant, sur eau frémissante.
- Laisser refroidir. Battre les blancs d'oeufs en neige ferme avec le sucre glace restant. Incorporer cette meringue à la crème d'ananas refroidie.
- Faire prendre le mélange au congélateur.
- Servir dans des petits pots avec un morceau d'ananas en décoration.

Nota : On peut aussi servir cette mousse dans les écorces d'ananas évidées.