

## Mousse aux pommes

Pour 4 personnes.

1 kg 500 de pommes genre reinettes (ou de la compote en boîte ou bocal) ; 3 clous de girofle ; 3 c à soupe d'eau ; 125 g de sucre semoule ; 25 g de sucre vanillé ; 2 feuilles de gélatine ; 200 g de crème. Cerises (confites ou non selon la saison).

Peler les pommes, les évider, les couper en morceaux et les mettre en casserole avec l'eau et les clous de girofle.

Cuire à feu doux et à couvert et, lorsque les pommes commencent à se défaire en compote, enlever le couvercle et laisser bouillir pour éliminer le maximum d'eau.

Passer à l'étamine pour éliminer l'excédent de jus et passer en purée bien sèche. La remettre sur le feu, y ajouter la gélatine ramollie à l'eau froide et fondue dans un peu de jus chaud, le sucre. Bien mélanger et laisser refroidir. Incorporer la crème fouettée, répartir dans des coupes et mettre au frais.

Servir avec des biscuits.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.