

## Mousse aux pommes

Pour 4 personnes.

4 belles pommes, 1 orange ou 1 citron, 100 g de sucre, confiture d'abricots, 2 œufs, crème, noix.

Peler les pommes, les couper en morceaux et les faire cuire en compote avec très peu d'eau et, à volonté, un peu de zeste râpé d'orange ou de citron.

Passer la purée au tamis fin et la remettre sur feu doux pour la sécher. Y ajouter 100 g de sucre, une grande cuillerée de confiture d'abricots et laisser refroidir.

Ajouter ensuite 2 blancs d'œufs battus en neige ferme et mélangés avec 2 cuillerées de crème fouettée. Verser dans des coupes et mettre au frais.

Au moment de servir, garnir avec des noix hachées.

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.