

# MOUSSE À LA GOYAVE

NIVEAU  
**Très Difficile**

TEMPS DE PRÉPARATION  
**30 Minutes**

TEMPS DE CUISSON  
**30 Minutes**

POUR  
**4 Personnes**

## Ingrédients

- 15 goyaves
- 3 c.à.s de sucre roux
- 2 œufs
- 3 feuilles de gélatine
- 120 ml de crème fraîche (liquide)

## En partenariat avec :

[Les Toqués du Caillou](#)

© Crédits Photos – Les Toqués du Caillou.



## LES ÉTAPES

- 1.** Trempez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide jusqu'à ce qu'elles ramollissent.
- 2.** Videz les goyaves et mixez au robot.
- 3.** Passez la pulpe obtenue au tamis afin d'ôter les graines.
- 4.** Séparez les blancs des jaunes et montez les blancs en neige ferme avec une cuillère à soupe de sucre.
- 5.** Mixez la pulpe, le sucre roux et les jaunes d'œufs quelques secondes.
- 6.** Chauffez légèrement ce mélange dans une casserole à feu doux en ajoutant la crème.
- 7.** Ajoutez les feuilles de gélatine et laissez encore quelques minutes sur le feu.
- 8.** Incorporez délicatement l'appareil aux blancs montés en neige et réfrigérez 4 heures avant de servir. Bonne dégustation !