

La recette du mois

Christophe Roussel dévoile la recette de la Mousse légère à la Framboise

Christophe **Roussel**, qui figure dans le **cerce fermé des Relais Desserts International**, vient de connaître une nouvelle consécration. La très élitiste revue **Thuriès Gastronomie Magazine**, qui est consacrée aux plus grands chefs, lui dédie un dossier complet dans lequel il partage plusieurs de ses recettes inédites. Le critique **Xavier Boisselet** souligne, dans ce même article, que **Christophe Roussel** et «sa jeune équipe sont les représentants d'une pâtisserie résolument contemporaine, gourmande... et pleine de santé». **Christophe Roussel** a accepté de livrer aux lecteurs de **La Baule+** la recette de la **Mousse légère à la Framboise** pour 6 personnes.

Ingrédients

100 g de sucre roux de canne
500 g de pulpe de framboise
jus d'un citron
20 g de gélatine en poudre
100 g d'eau froide
500 g de fromage blanc à 0 % de matière grasse
600 g de crème fouettée à 35 % de matière grasse

Faire fondre le sucre dans la pulpe de framboise avec le jus de citron, ajouter la gélatine gonflée avec l'eau puis fondue. Incorporer le fromage blanc et la crème fouettée.

Laisser reposer au réfrigérateur au moins 6 heures.

Sablés Bretons (environ 4 sablés)

Ingrédients

80 g de jaunes d'œufs (soit 4)
160 g de sucre en poudre
5 g de vanille liquide
8 g de fleur de sel
160 g de beurre en pommade
225 g de farine
10 g de levure chimique

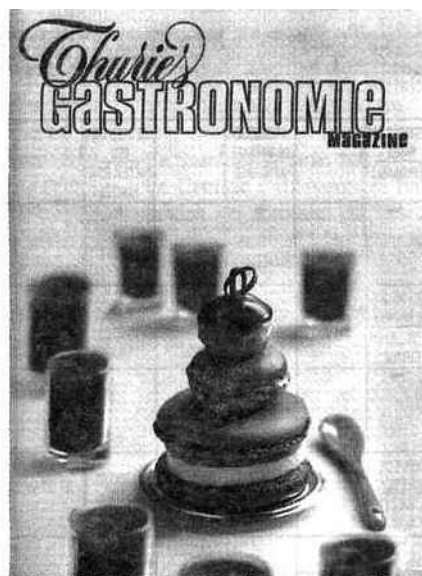
Monter légèrement les jaunes d'œufs avec le sucre, la vanille et la fleur de sel, ajouter le beurre puis incorporer la farine tamisée avec la levure chimique.

Réserver au froid pendant 12 heures environ.

Détailler des cercles de 16 cm de diamètre, cuire dans un four à 150° jusqu'à coloration.



Photo : DR THURIES GASTRONOMIE MAGAZINE



Christophe Roussel est à l'honneur dans la très élitiste revue **Thuriès Gastronomie** qui est lue par les plus grands chefs étoilés.