

7 juillet 2008

### Mousses à la rose



(pour 2)

2 blancs d'œufs  
45 g de sucre  
200 g de fromage blanc à 2% bien sec  
1 cc d'eau de rose  
30 g de poudre d'amandes  
1 cc de pistaches décortiquées non salées  
framboises  
Pétales de roses cristallisées  
Confit de pétales de rose

Montez les blancs en neige.

Fouettez le fromage blanc avec le sucre et la poudre d'amandes. Ajoutez l'eau de rose puis incorporez les blancs en neige délicatement.

Ecrasez grossièrement les framboises et divisez-les entre deux verres. Répartissez ensuite la mousse et réfrigérez toute une nuit.

Au moment de servir, étalez une couche de confit de pétales de rose et décorez de pétales de rose cristallisées et de pistaches concassées.