



## Mousse à l'érable

Recette sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine) et hypotoxique

Par : Cuisine l'Angélique

PORTIONS : 6

PRÉPARATION : 10 MINUTES

CUISSON : 10 MINUTES

---

### INGRÉDIENTS

- 4 blancs d'œufs (environ 100 g)
- 240 g (3/4 tasse) de sirop d'érable

---

### PRÉPARATION

1. Porter le sirop à ébullition jusqu'à ce qu'il atteigne une température de 116 °C (240 °F).
2. Pendant que le sirop bouille, battre les blancs d'œufs jusqu'à l'obtention de pics fermes.
3. Verser lentement le sirop chaud sur les blancs et continuer de battre pour obtenir une mousse onctueuse.
4. Verser dans des coupes à dessert et décorer de fruits, au goût.



*Cette mousse à l'érable sera délicieuse servie avec des petits fruits ou encore, en accompagnement d'un gâteau chiffon, chocolat, doré ou autre, au choix.*