

MOUSSE AUX POMMES

Recette gagnante du concours des desserts à base de pommes de la Résidence Sault-au-Récollet lors de la Journée Internationale des Aînés du 1^{er} octobre 2011.

Ingrédients

- 2 blancs d'œufs (gros)
- 1 pomme moyenne mûre
- 1 tasse de sucre (3/4 de tasse pour les becs moins sucrés)

Mode de préparation

Dans un bol profond, mettre les blancs d'œufs, le sucre et la pomme râpée et pelée.

À l'aide d'un malaxeur, battre le tout jusqu'à l'obtention d'une belle mousse onctueuse qui a montée en pic.

Servir immédiatement!

Trucs et astuces pour bien réussir la recette

Après avoir pelé et râpé la pomme, bien éponger tout le liquide avant de mettre le sucre et les blancs d'œufs.

Vous pouvez préparer le dessert pour le lendemain. Il vous suffit de mélanger à nouveau légèrement la mousse avant de servir. Le résultat est moins onctueux mais tout aussi délicieux.

Mme Pierrette Jean de la Résidence Sault-au-Récollet vous souhaite bon appétit!