



## MOUSSE DE VIN A LA LAVANDE

Pour 6 personnes

- 2 c.à s. Fleurs de lavande fraîches ou 1 de fleurs séchée
- 1 dl Vin rouge fruité
- 100 gr Sucre
- 1 c.à c. Maïzena
- 2 c.à c. Jus de betteraves rouges ou de colorant alimentaire
- 4 Jaunes d'œufs
- 2,5 dl Demi-crème

### **Recette :**

1. Faire bouillir les fleurs de lavande avec le vin rouge et le sucre, enlever du feu, laisser reposer pendant 20 minutes, filtrer.
2. Préparer un bain-marie. Mélanger le vin avec le jus de betteraves ou le colorant, la maïzena ainsi que les jaunes d'œufs dans un bol thermorésistant. Mettre le bol au bain-marie et battre le mélange avec un fouet jusqu'à l'obtention d'une mousse ferme. Verser la mousse rapidement dans un bol froid et laisser refroidir
3. Battre la demi-crème et la mélanger doucement à la mousse de vin.
4. Servir dans des verres à vin rouge ou des tasses
5. Maintenir au frais jusqu'à l'utilisation.

Février 2008, Pierre Ducraux – Roland Maillard – Alain Pitton – Jacques Steiner