



## Mousse aux petits fruits et à la noix de coco

1 sac de 300 g de petits fruits Only Blue décongelés :

Mélange antioxydant ou Fun Noir (amélanches) ou Bleuets du Lac

2 sachets ou 14 g de gélatine neutre

1/3 tasse (80 ml) d'eau bouillante

1 boîte de 400 ml de crème de coco Earth Choice réfrigérée la veille

2 c. s. (30 ml) de sirop d'érable

1/2 c. t. (2,5 ml) de vanille

2 c. s. (30 ml) sucre de canne

Saupoudrer la gélatine sur l'eau bouillante et mélanger pour la dissoudre. Réserver.

Séparer la crème de coco et la partie liquide : déposer la crème de coco solide dans un bol et conserver la partie liquide pour un smoothie ou une autre utilisation.

Fouetter à basse vitesse la crème de coco jusqu'à l'obtention de pics solides.

Réduire les fruits en purée au mélangeur.

Ajouter le sucre, la vanille, le sirop d'érable et la gélatine dissoute à la purée de fruits et bien mixer.

Intégrer délicatement le mélange fruité à la crème de coco fouettée.

Verser dans des verrines et réfrigérer au moins 2 heures.

Garnir de quelques fruits et de copeaux de noix de coco.