**Mousse de fromage blanc à la violette**



**Pour 4 personnes :**

* 250 g de fromage blanc
* 2 feuilles de gélatine
* 1 cuillére à soupe de lait
* 60 g de sucre semoule
* 2 blancs d'[oeufs](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml%22%20%5Ct%20%22_blank%22%20%5Co%20%22Oeuf%20%28Ingr%C3%A9dient%29)
* 1 pincée de sel
* une douzaine de violettes en sucre
* sirop de violette
* **Préparation :** 15 mn
* **Cuisson :** 0 mn
* **Repos :** 120 mn

* **Préparation**

**1**Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
[Fouetter](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/67/fouetter.shtml) le fromage blanc avec le sucre.
Egouter la gélatine, la dissoudre dans le lait chaud, puis l'ajouter au fromage blanc.

**2**[Battre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/10/battre.shtml) les blancs d'oeufs en neige ferme avec la pincée de sel.
A l'aide d'une spatule, les incorporer délicatement à la préparation au fromage blanc.

**3**[Piler](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/300075/piler.shtml) grossiérement les violettes en sucre et les ajouter à la mousse.

**4**Verser dans des coupes ou des verres.
[Réserver](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/100/reserver.shtml) au réfrigérateur pendant 2 heures au moins.

**5**Au moment de servir, arroser avec du sirop de violette et parsemer de quelques violettes en sucre.

Pour finir... J'utilise du fromage blanc à 0 % de matière grasse et du sucre Ligne de Béghin-Say.