**Mousse de fromage blanc à la violette**

[](http://icu.linter.fr/450/326235/1311004730/mousse-de-fromage-blanc-a-la-violette.jpg)

**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" \t "_blank" \o "Oeuf (Ingrédient))
* 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.