DENNER

Mousse di cannella con cranberry caramellati



L'odeur de la cannelle évoque pour beaucoup la période de Noël. Et c'est exactement ce sentiment agréable de chaleur qui colore un peu les jours d'hiver froids et pluvieux. De plus, il ne faut pas plus de dix minutes pour préparer ce savoureux dessert.

- 500 g de séré maigre
- 150 g de sucre en poudre
- 150 ml de crème entière
- 100 g de canneberges séchées
- 2 cs de sucre
- 2 cs de liqueur (par exemple Grand Marnier)
- 2 cc de cannelle

1. Remuer le séré, le sucre en poudre et la cannelle dans une jatte jusqu'à obtenir une crème lisse.
2. Ajouter la crème fouettée et remuer.
3. Mettre au frais pendant 30 minutes.

1. Réchauffer le sucre dans une casserole.
2. Ajouter les canneberges lorsque le sucre est liquide.
3. Déglacer avec le Grand Marnier.
4. Laisser tirer pendant deux minutes à feux doux.

Verser la mousse dans un verre et la garnir avec une poignée de canneberges.