



## *Mousse de goyave*

Dessert pour 4 personnes

- 1 pot de **confiture de goyave**
- 250g de fromage blanc à 20% de matière grasse
- 4 blancs d'œufs
- 1 citron vert



Mélangez les 3/4 de la confiture de goyave avec le fromage blanc.

Battez les blancs en neige bien fermes et incorporez les au mélange fromage blanc / goyave.

Répartissez dans des coupes et mettez au frais.

Prélevez 2 cuillères à soupe du restant de confiture de goyave et mélangez-y le jus de la moitié du citron vert pour obtenir un coulis.

Versez le coulis sur les coupes au moment de servir et décorez avec une demie rondelle de citron.

[www.couleursdeguyane.com](http://www.couleursdeguyane.com)