

# Mousseux au Skyr Coco & Framboises

4 Parts

6min

30min

2h

3jours

## Ingrédients Ø 16cm

- 300gr de Skyr Coco
- 2 Œufs
- 20gr de Maïzena
- 15gr de Coco Rapée
- 100gr Framboise
- Zeste de Citron + Jus



## Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Mélanger le skyr, la maïzena et les jaunes d'œufs jusqu'à obtenir une texture homogène.
- Ajouter quelques zestes et un filet de jus de citron, la coco râpée et mélanger.
- Monter les blancs en neige jusqu'à obtenir une texture "mousse à raser".
- Incorporer les blancs délicatement à l'appareil au skyr.
- Ajouter les framboises (ici encore surgelées), mélanger juste brièvement et répartir aussitôt dans un moule recouvert de papier cuisson (ici Ø16cm). On peut parsemer d'un peu plus de coco râpée pour plus de gourmandise.
- Enfourner pour 30min.
- Sortir et laisser totalement refroidir, le gâteau va dégonfler c'est normal. Une fois refroidi, placer au frais pour 2h environ, ou jusqu'à ce qu'il soit bien frais.

### Infos & Astuces :

- Le goût de coco est plutôt léger, on peut le corser en utilisant de la farine de coco à la place de la maïzena.
- Pas de sucre car le Isey Skyr Coco est sucré, mais n'hésitez pas à adapter à vos goûts.

### Apports Nutritionnels

Pour 1/4 : Cal = 147 Glu = 9.5gr dont 4.2gr de sucres Prot = 10.8gr Lip = 6.9gr