 **Mousse de melon à la framboise**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/07/Mousse-de-melon-%C3%A0-la-framboise-DSCN5625.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1** [**melon**](http://recettes.de/melon) **bien parfumé**  
**- 1 gros pot de** [**fromage blanc**](http://recettes.de/fromage-blanc)  
**- 70 g de sucre vanillé**  
**- 2 càs de jus de citron**  
**- 3 feuilles de gélatine (6 g)**  
**- 100 g de crème fleurette**  
**- coulis de** [**framboise**](http://recettes.de/framboises)

**La veille :**  
Mettre le fromage blanc dans un tamis doublé d'une compresse et posé sur un petit saladier.  
Verser le fromage blanc et laisser s'égoutter au réfrigérateur pendant toute la nuit.  
Le fromage est alors très sec et bien compact.  
**Plusieurs heures avant le repas :**  
Mettre la gélatine à ramollir dans l'eau froide.  
Peler et épépiner le melon puis le couper en morceaux.  
En prélever 400 g et les mixer finement.  
Chauffer 2 cuillerées à soupe de purée de melon avec le jus de citron.  
Faire dissoudre la gélatine bien essorée dans ce mélange chaud et le verser dans le reste de purée de melon. Mixer pour bien mélanger.  
Déposer au réfrigérateur pour que la purée commence à se raffermir.  
Fouetter la crème bien froide en chantilly.  
Mélanger le fromage blanc avec le sucre et l'incorporer à la purée de melon. Incorporer enfin à la spatule la crème fouettée.  
Mettre une cuillerée de coulis de framboise au fond des verrines.  
Verser délicatement la moitié de la mousse de melon. Couvrir d'une cuillerée de coulis.  
Répartir le reste de la mousse de melon.  
Couvrir et mettre au frais pendant plusieurs heures.  
Au moment su service, déposer un tourbillon de coulis de framboise.  
Décorer d'un petit toupet de menthe.