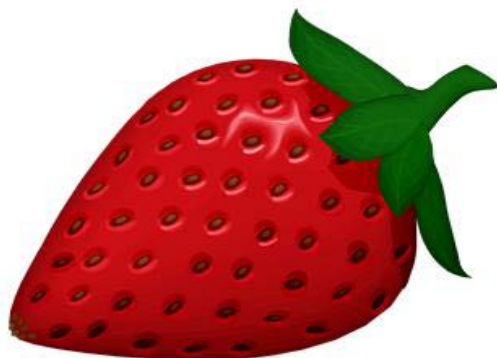


## Recette : Mousse de Fraises

TEMPS DE PRÉPARATION

Dessert

50  
minutes



### Mousse de Fraises

#### INGRÉDIENTS

500 g de fraises  
25 cl de crème liquide entière  
125 g de mascarpone  
80 à 100 g de sucre et 1 sachet de sucre vanillé  
Le jus d' ½ citron  
2 feuilles de gélatine  
Quelques cuillères de lait

#### INSTRUCTIONS

Mettez la crème fraîche, le saladier et les fouets au congélateur pendant 30 minutes.

Mixez les fraises en purée, ajoutez le sucre et le jus de citron.

Faites ensuite ramollir la gélatine dans un peu d'eau froide.

Ensuite, sur feu doux, faites chauffer un fond de fraises mixées (pour faire dissoudre la gélatine). Quand la gélatine est fondue, ajoutez-la au coulis restant. Tournez bien.

Sortez la crème du congélateur et montez votre crème en chantilly à petite vitesse dans le saladier bien glacé. Comptez 10 minutes. Ajoutez ensuite le Mascarpone. Quand la chantilly est montée, incorporez-la aux fraises.

Versez la mousse aux fraises dans des moules individuels.

Décorez votre verrine d'une fraise et d'une feuille de menthe si vous avez...ou d'éclats de pistaches... puis mettez au réfrigérateur quelques heures.

#### TEMPS DE CUISSON



#### RÉSULTAT

6/8  
personnes

#### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (quantité par portion)



#### BALISES DE LA RECETTE

Fraises, gélatine,

RECETTES

