



Mousse à la fraise

Ingredients

Mousse à la fraise

450g de fraises

75g de sucre

7,5g de gélatine

300g de crème liquide entière

Brunoise de fraises

240g de fraises

3cuillères à soupe de sucre

Mousse à la fraise

- Pour 4 verrines -

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

Mixer les fraises et le sucre jusqu'à obtenir une purée lisse

Faire chauffer la purée de fraise

Hors du feu, incorporer la gélatine essorée et laisser tiédir

Monter la crème liquide en chantilly souple et l'incorporer délicatement à l'aide d'une spatule à la purée de fraise

Verser la mousse dans les 4 verrines et mettre au frais 4h

Brunoise de fraises

Couper les fraises et petits bouts

Les saupoudrer de sucre et méanger

Laisser au frais 30 minutes

Verser la brunoise sur la mousse