

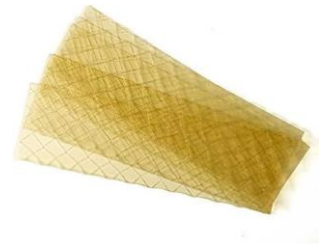


# Mousse à la fraise



## ➤ Ingrédients :

- 600 g de fraises
- 3 feuilles de Gélatine
- 300 g de crème liquide
- 150 g de sucre glace
- jus de citron (selon les goûts)



## ➤ Préparation :

- Mixer les fraises (lavées, égouttées et équeutées).
- Ajouter à ce coulis le sucre glace, un peu de jus de citron.
- Faire fondre dans une casserole sur feu doux la gélatine avec un peu d'eau.
- Ajouter la gélatine au coulis de fraises tout en fouettant.
- Battre la crème liquide bien froide jusqu'à ce qu'elle soit bien montée en chantilly et ferme.
- Ajouter délicatement la crème fouettée.
- Mettre la mousse dans 6 coupes.
- Réserver au frigo au moins 3 h.
- Décorer à votre convenance.

***Bonne dégustation !!***

