



Mousse de fraises

Pour 8 personnes :

- 550 g de fraises
- 30 cl de crème fraîche liquide
- 150 g de sucre
- 5 feuilles et $\frac{1}{2}$ de gélatine
- jus de citron (2 cuillères à soupe + quelques gouttes)

Préparation : env 20 mn, Cuisson : 3 mn, Réfrigération : 4 à 5 heures

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Mixer les fraises rincées et équeuttées avec 2 cs de jus de citron jusqu'à obtenir la consistance d'une purée. Tamiser.

Verser le sucre dans une casserole, ajouter 2 cuillères à soupe d'eau et quelques gouttes de citron. Porter à ébullition, laisser cuire quelques minutes pour obtenir un sirop léger. Hors du feu, ajouter les feuilles de gélatine essorées une à une en fouettant vivement. Ajouter la purée de fruits, mélanger à nouveau.

Monter la crème en chantilly et l'incorporer délicatement au mélange précédent. Mettre dans de jolies verrines, pots en verre, ou saladier. Filmer, et laisser réfrigérer au moins 4 à 5 h.

Bon appétit !

NB : J'ai pris le parti de ne pas tamiser la purée et de laisser quelques morceaux. Cette recette se prépare à l'avance, se conserve très bien 1 à 2 jours (d'où l'idée des pots de yaourt). Je vous donnerai ma recette de charlotte aux fruits rouges sur laquelle je me suis basée pour cette mousse de fraises, car pour le gâteau il y a moins de fruits et plus de gélatine pour un résultat optimal.