

MOUSSE LEGERE AUX FRAISES...

Recette offerte par Marie Evelyne VOISIN de RUN GOURMANDISES.

 20min

 moyen

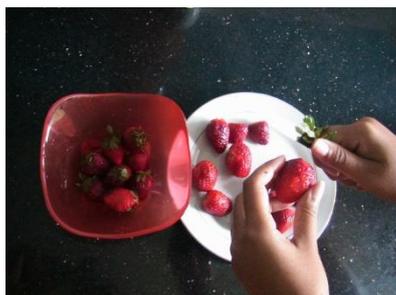
 raisonnable (soit 1.50euro/personne)

INGREDIENTS (pour 04 verrines) :

- ✓ 300g de fraises
- ✓ 70g de sucre roux
- ✓ 200ml de crème liquide 30%
- ✓ 06g de gélatine ou (05g si fixe chantilly)
- ✓ 01 sachet de glaçons (facultatif)
- ✓ 01 sachet de fixe chantilly (facultatif)
- ✓ 01 CAS de sucre glace (facultatif)



1.



Rincer, équeuter les fraises, couper en dès.

2.



Passer au robot pour mettre en purée.

3.



Tremper les feuilles de gélatine.

4.



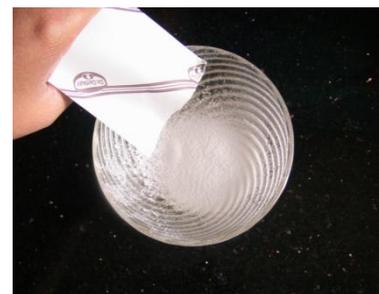
Porter à ébullition la purée avec le sucre. Hors du feu ajouter les feuilles essorées

5.



Mélanger puis laisser refroidir.

6.



Mélanger le sucre glace avec le contenant fixe chantilly.

7.



Monter la crème en chantilly. Au bout d'une minute, ajouter le mélange fixe. Continuer de fouetter.

8.



Verser 250g de purée à la chantilly. (Garder 50g pour le décor).

9.



Verser dans des verrines. Mettre au frais minimum 02heures.

10. Avant de servir, étaler le reste de purée de fraises sur les verrines.

❖ Retrouvez-moi pour d'autres recettes délicieuses et astucieuses sur le blog : <http://rungourmandises eklablog.com/> et sur ma page facebook : <https://fr-fr.facebook.com/RunGourmandises>

❖ Petit conseil gourmand d'Evelyne VOISIN, pour bien réussir sa mousse : Garder toujours la même vitesse pour monter la chantilly : elle doit s'accrocher quand vous retournerez le récipient à l'envers.