

Mousses à la fraise



Sur le même principe que mes mousses au café et spéculoos réalisées avec des petits-suissees, j'ai fait ces mousses à la fraise (avec bien sûr des fraises surgelées). J'avais adoré la texture et le principe des petits-suissees qu'il m'est donc venu de faire des mousses tout en douceur à la fraise. Ces mousses très aérées étaient vraiment très gourmandes. Je n'ai pas ajouté beaucoup de sucre à mes fraises pour la compotée mais après c'est à vous de voir si vous aimez sucrer et aussi selon comment sont vos fraises (surgelées ou non).

Pour 6 pots de mousse

Ingrédients:

6 petits-suissees

3 blancs d'oeufs

650g de fraises surgelées

1c. à soupe de sucre vanillé

50g de sucre

1 pincée de sel

Préparation:

Placez les fraises dans une casserole avec les sucres. Faites cuire sur feu moyen tout en mélangeant de temps en temps. Quand les fraises sont tendres, écrasez-les à l'aide de la cuillère de façon à obtenir une compotée. Entreposez au réfrigérateur de façon à ce qu'elle soit complètement refroidie.

Répartissez 1 à 2c. à soupe de compotée au fond des pots.

Dans un saladier, fouettez les petits-suissees et ajoutez-y le reste de compotée de fraises.

Montez les blancs d'oeufs en neige fermes avec la pincée de sel et ajoutez-les délicatement à la préparation précédente en la soulevant avec une spatule.

Répartissez la mousse dans les pots et entreposez toute une nuit au réfrigérateur avant de déguster.