

Mousse Chantilly aux Fraises

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 30 minutes

Repos au frigo : 2 heures

Ingrédients:

- FRAISES	500 g
- GELATINE	2 feuilles
- CREME FRAICHE	400 ml
- SUCRE IMPALPABLE	4 c à soupe
- CITRON(S)	1 c à soupe

Recette:

- Nettoyez et mixez les fraises au blender avec le jus de citron.
- Faites ramollir la gélatine dans un peu d'eau froide.
- Chauffez un peu le coulis de fraises obtenu dans une casserole et incorporez-y la gélatine pour qu'elle fonde.
- Hors du feu, ajoutez le reste du coulis et laissez complètement refroidir.
- Montez la crème en chantilly ferme en ajoutant progressivement le sucre impalpable.
- Incorporez délicatement le coulis de fraises froid à la chantilly.
- Versez dans des verres individuels et réservez au frigo.

