

## *Mousse de Fraises en Dôme et son Coulis*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 20 minutes**

### **Ingrédients:**

- CRÈME FRAICHE	225 ml
- SUCRE SEMOULE	60g
- FRAISES	150g
- GELATINE	3 feuilles (3 x 2g)
- BISCUITS SABLÉS	4 ronds (Spritz)
- CHOCOLAT FONDANT	25g
- CRÈME FRAICHE	1 c à soupe
- COULIS DE FRAISES	maison
- FRAISES	4 petites
- BASILIC	4 feuilles



### **Recette:**

- Filmmez les moules en forme de dôme de film alimentaire.
- Faites ramollir les feuilles de gélatines dans de l'eau froide
- Placez dans le bol mixeur de Monsieur Cuisine, le sucre et la crème. Faites chauffer 12 minutes/90°C/vitesse 2.
- Après ce temps, ajouter les fraises équeutées et mixez 1 minute/vitesse 6.
- Incorporez alors les feuilles de gélatine essorées et mixez 1 minute 30 secondes/vitesse 9-10.
- Répartissez la mousse obtenue dans les moules filmés et placez au frigo pendant 4 heures minimum (une nuit c'est mieux).
- Avant de démouler, faites fondre doucement le chocolat avec la crème (au micro-onde).
- Nappez les sablés Spritz de ce mélange puis déposez un dôme et démoulez délicatement.
- Au moment de servir, recouvrez le dôme de coulis de fraises et décorez avec une fraise et une feuille de basilic.

### **Remarque:**

Avec Monsieur Cuisine.

Temps de repos: min 4 heures à 1 nuit