

## Mousse de fraises au mascarpone



Dessert **Facile**

**Pour** : 10 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Repos** : 3 h

**Cuisson** : 1 mn

*Un dessert léger prêt en quelques minutes seulement !*

Recette proposée par : Blog [LES RECETTES DU MAS DU LOUP](#)

### Ingrédients

- 500 g de fraises
- 1 pot de mascarpone
- 3 blancs d'oeufs
- 1 sachet d'agar-agar - (2 g)
- 2 cs de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé

### Préparation

- 1 Mixez les fraises au blender, puis ajoutez un peu d'eau si nécessaire.
- 2 Prélevez un peu de coulis de fraises, mettez le sachet d'agar-agar et faites chauffer 1 minute à petites ébullitions. Laissez refroidir et mélangez avec le restant de coulis de fraises.
- 3 Dans un bol, montez les blancs en neige et ajoutez le sachet de sucre vanillé.
- 4 Dans un saladier, mélangez le mascarpone avec le sucre en poudre et intégrez le coulis de fraises à l'agar-agar.
- 5 Incorporez alors les blancs d'oeufs et versez la préparation dans des verrines. Réservez au frais pendant quelques heures.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

