

Mousse onctueuse de fraises



Dessert **Facile**

Pour : 5 personnes

Préparation : 25 mn

Repos : 4 h

Cuisson : 10 mn

Ayant reçu des fraises (ce n'est pas encore la saison et je les ai trouvées acides), j'ai eu l'idée d'en faire une mousse. Cela a plu à ma dernière...

Ingrédients

- 300 g de fraises
- 55 g de cassonade
- 3 feuilles de gélatine
- 20 cl de crème fraîche liquide riche en graisse
- 20 g de sucre glace

Préparation

- 1 Coupez en morceaux vos fraises et mettez-les dans un saladier avec la cassonade pendant 30 minutes pour les faire dégorger. Mettez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour les faire ramollir.
- 2 Versez les fraises dans une casserole. Faites réduire en coulis. Ajoutez les feuilles de gélatines et laissez refroidir. Quand le coulis est froid, montez votre crème fraîche en chantilly. Quand elle commence à bien prendre, ajoutez la sucre glace.
- 3 Incorporez délicatement le coulis de fraises à votre chantilly à l'aide d'une spatule ou maryse.
- 4 Mettez le tout dans une poche à douille et placez la mousse au frais pour 4h minimum. Au bout de ce temps, il ne vous reste plus qu'à dresser votre dessert. Bonne dégustation !

Proposé par



coxi

Maman de 3 enfants pour le moment agés de 9 ans 7 ans et 15 mois ,j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines. Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salé sont bonnes .

retrouver moi aussi

ici <http://www.certiferme.com/blog/mespetitesrecettesdecoxi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

