

MOUSSE AUX FRAISES

préparation: 10mn.

cuisson: 10 mn.

Réfrigération: 4h

Pour 4 personnes:

2 blancs d'oeufs

100 g de sucre semoule

2 feuilles de gélatine

500 g de fraises

20 cl. de crème fraîche fouettée

1 pincée de sel

1. Lavez les fraises équeutez-les; placez-les dans le bol d'un robot électrique et actionnez l'appareil; formez un coulis et passez-le au travers d'un Chinois en pressant bien pour récupérer tout le suc.

2. Mettez la gélatine à ramollir dans un bol rempli d'eau tiède.

3. Faites cuire le sucre dans une casserole avec 10 cl d'eau et formez un sirop.

4. Dans un saladier, montez les blancs d'oeuf et le sel en neige un peu épaisse, incorporez-y le sirop en fouettant jusqu'à complet refroidissement. Essorez les feuilles de gélatine entre vos doigts et mettez-la dans la préparation; ajoutez la purée de fraises, mélangez délicatement avec une spatule en bois et soulevez la masse pour ne pas la casser; ajouter la crème fouettée.

5. Versez la mousse dans des verres à pied et mettez-les 4h au réfrigérateur pour qu'elles prennent parfaitement.

les conseils de Nina:

vous pouvez préparer cette mousse avec tous les fruit de votre choix notamment des framboises, des fraises des bois.