**Mousse à la fraise**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Mousse à la fraise](http://image-cuisine.linternaute.com/image/450/352693/mousse-a-la-fraise.jpg) |  | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | |  |  | [Recette facile](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-facile/) |  | | | **Pour 6 personnes :**   500 g de [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise/)   2 feuilles de gélatine   2 blancs d'œufs   25 cl de crème liquide à 30% de matières grasses   80 g de [sucre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-sucre/) en poudre | | **Préparation :** 20 mn  **Cuisson :** 0 mn  **Repos :** 0 mn | |  | | |
| |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  |  |  |  |  |  | |
| * **Préparation** |
| **1**Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans un bol d'eau tiède au préalable 15 minutes avant le début de la préparation.   **2**Mettre la crème liquide au congélateur 5 minutes avant de la [monter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/88/monter.shtml) en chantilly.   **3**[Monter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/88/monter.shtml) les blancs en neige (ne pas jeter les jaunes, ils pourront toujours servir pour un autre [dessert](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-dessert/) : crème anglaise, crème brûlée si vous en avez le courage).   **4**Mixer les [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise/) avec le [sucre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-sucre/) ; en garder 8, 3 pour mettre une moitié sur la mousse et 5 autres pour les découper en petits morceaux et les incorporer dans la mousse.   **5**Incorporer les feuilles de gélatine ramollies au coulis, faire le chauffer 5 minutes à feu doux afin de bien dissoudre la gélatine. Laisser refroidir.   **6**Une fois refroidie, [monter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/88/monter/) la crème en [chantilly](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-chantilly/) et l'incorporer au coulis. |
| |  | | --- | | **Pour finir...** Mettre les mousses 3 heures au frais. | |
| |  | | --- | |  | |