**Mousse à la fraise**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Mousse à la fraise  |   |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |   | [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. |

 |
|

|  |
| --- |
|  |

 |