****

**MOUSSE DE FRAISE**

**voici une recette facile de mousse de fruits que vous pourrez décliner avec d’autres fruits rouges comme des framboises, ou même en mélangeant plusieurs fruits.**

close

volume\_off

Ingrédients :

* 320 ml de crème
* 250 g de fraises
* 75 g de sucre
* 1 citron

Préparation :

Enlevez le pédoncule des fraises et coupez-les en morceaux. Pressez la moitié du citron afin de récolter 10 ml de jus (environ 2 cuillères à café).

Réduisez les fraises en purée. Ajoutez le sucre, puis le jus de citron.

Battez la crème en chantilly jusqu’à ce qu’elle soit bien ferme (elle montera mieux si vous placez le bol avec la crème dans le réfrigérateur une bonne dizaine de minutes avant).

Versez le coulis de fruits sur la crème petit à petit et mélangez délicatement de bas en haut.

Versez dans des ramequins ou des verres. Mettez au réfrigérateur pour 4 heures.