



Mousse aux fraises

Ingrédients :

2 dl de crème
300 grammes de fraises
75 grammes de sucre
3 feuilles de gélatine
sirop de fraises
perles de sucre multicolores

Préparation :

Fouetter la crème en chantilly
Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide
Laver, équeuter et couper les fraises, mixer en purée avec le sucre
Chauffer quelques cuillères à soupe de coulis et
dissoudre la gélatine bien essorée
Mélanger avec le reste de coulis de fraises et la crème chantilly
Répartir dans des petits pots et mettre au frigo 2 heures au moins
Décorer avec un peu de sirop de fraises et des perles de sucre multicolores

