

# RECETTE DE LA MOUSSE DE FRAISES



## INGREDIENTS

350 grammes de fraises mûres à point  
2 blancs d'œufs  
15 cl de crème fraîche liquide entière  
50 g de sucre en poudre

## COMMENT FAIRE

Lavez soigneusement les fraises, équeutez-les. Mettez de côté 100 g des plus fermes pour le décor.

Mixez les 250 g restant avec le sucre. Battez les 2 blancs d'œufs en neige très ferme. Incorporez délicatement cette neige dans la purée de fraises.

Fouettez vigoureusement la crème pour obtenir une belle Chantilly, de même densité que votre préparation précédente..Incorporez cette crème dans le mélange neige-purée de fraises.

Garnissez les verres ou verrines de fraises coupées en deux et disposez la mousse par-dessus.

Laissez reposer 3 h au réfrigérateur.