



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Mousse à la fraise .



Ingrédients :

- 1 gros œuf
- 250 g de fromage frais
- 3 c.à.s de sucre
- 3 feuilles de gélatine
- 300 g de fraises

- Tremper la gélatine dans l'eau froide. Séparer le blanc du jaune d'œuf
- Laver, équeuter et mixer les fraises pour en faire un coulis (cela donne 300 ml)
- Mélanger au fouet le jaune d'œuf, le sucre, le coulis et le fromage blanc
- Verser dans une casserole et porter à feu doux. Faire chauffer 2 minutes en remuant
- Incorporer la gélatine et mélanger jusqu'à dissolution. Monter le blanc d'œuf en neige
- Ajouter une pincée de sucre. Incorporer le blanc en neige à la crème de fraise
- Réserver au réfrigérateur pendant 4 heures au minimum

Astuce : pour une texture plus compacte ajouter 1 feuille de gélatine

