



Mousse aux fraises

1 1/2 t. fraises fraîches (375 ml)
2 c. à tab. sucre (30 ml)
2 c. à tab. jus de citron (30 ml)
1 c. à tab. gélatine (15 ml)
1/4 t. eau froide (60 ml)
1/2 t. lait (125 ml)
1 1/4 t. crème à 35% (310 ml)

Réduire les fraises en purée dans le mélangeur électrique.

Ajouter le sucre et le jus de citron.

Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide.

Faire chauffer le lait sur feu doux et y faire dissoudre la gélatine.

Ajouter au mélange de fraises. Laisser refroidir.

Fouetter la crème et l'incorporer aux fraises. Verser la mousse aux fraises dans un moule et réfrigérer

Démouler au moment de servir.

Donne 6 portions.