

Mousse aux fraises

- La meilleure recette de mousse aux fraises maison!



Ingrédients (pour 8 verres) :

- 2 tasses (500 ml) de fraises fraîches
- 1 tasse (250 ml) de crème 35 %
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre
- 1 blanc d'œuf
- 1 barre de chocolat noir râpé
- Quelques fraises supplémentaires pour décorer

Préparation :

1. Dans le mélangeur, ajouter les fraises et le sucre. Réduire en purée.
2. Transvider le mélange dans une casserole et porter à ébullition. Réduire pendant environ 2 minutes.
3. Dans un bol, mélanger le blanc d'œuf avec votre batteur jusqu'à ce qu'il soit mousseux.
4. Intégrer le mélange de fraises au mélange de blanc d'œuf et continuer à battre tranquillement jusqu'à ce que le mélange soit revenu à la température pièce.
5. Dans un autre bol, fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle forme des pics fermes. Réservez-en la moitié pour la garniture.
6. Ajouter le reste de la crème fouettée au mélange de fraises et mélanger avec une cuillère.
7. Verser dans des coupes à dessert.
8. Garnir avec le reste de crème fouettée, quelques fraises et du chocolat noir râpé.

Miam! Miam 😊

“ Vous cherchez quoi faire avec votre casseau de fraises de trop? Découvrez la façon facile de se préparer une mousse aux fraises maison comme nos mamans le font si bien...

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)