

## Recette de la semaine avec **LA FRAISE**



### Mousse aux fraises

225 g (1/2 livre) de fraises fraîches

1 sachet de gélatine sans saveur

250 ml (1 tasse) de crème 35%

60 g (4 c. à table) de sucre



Réduire la moitié des fraises en purée. Faire gonfler la gélatine dans un peu d'eau froide puis la faire fondre à feu très doux ou quelques secondes au micro-ondes. Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle forme des pics. Mélanger la purée de fraises, le sucre et la gélatine. Incorporer délicatement la crème fouettée. Verser la préparation dans un grand moule ou dans des moules individuels. Faire prendre au réfrigérateur pendant 1 heure minimum.