

Mousse aux Fraises

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 400g de fraises
- 140g de sucre en poudre
- 4 blancs d'œufs



Préparation :

Lavez et épluchez les fraises.

Mettez-en 6 de côté pour la garniture.

Réduisez le reste en purée très fine (mixer).

Battez les blancs d'œufs en neige très ferme. Ajoutez peu à peu sans cesser de battre, le sucre.

Ajoutez les blancs sucrés à la purée de fraises.

Mélangez légèrement. Mettez dans des coupes individuelles.

Décorez avec quelques fraises entières.