

## Mousse de fraises et fruits rouges en verrine

Les ingrédients pour 8 verrines :

500 g de fraises  
110 g de sucre  
1/4 et 1/2 c à c d'agar-agar ou 3 feuilles de gélatine  
2 oeufs  
150 ml de crème liquide entière  
250 g de fruits rouges surgelés  
50-100g de framboises fraîches  
Jus de citron ( que j'ai ajouté )

Réduire les fraises en purée. Chauffer 200 g de cette purée avec 2 c à s d'eau, 30 g de sucre et 1/4 de c à c d'agar-agar ( ou 1 feuille de gélatine ramollie dans de l'eau froide ) et porter à ébullition. J'ai ajouté 1 c à s de jus de citron pour relever le parfum du coulis. Répartir le coulis dans les verrines et laisser gélifier.

Porter le reste de purée de fraises à ébullition avec 1/2 c à c d'agar-agar ( ou 2 feuilles de gélatine ramollies dans l'eau froide ). Là encore j'ai ajouté 2 c à s de jus de citron.

Fouetter les jaunes d'oeufs avec 50 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la purée chaude en mélangeant.

Monter les blancs en neige et quand ils commencent à mousser ajouter 30 g de sucre et les serrer jusqu'à ce qu'ils deviennent fermes et brillants. Les incorporer délicatement au mélange précédent.

Monter la crème liquide très froide en chantilly dans un récipient lui-même bien froid et incorporer cette chantilly à la mousse de fraises. Répartir la mousse dans les verrines et mettre au frais 4 h minimum.

Une heure avant de servir, répartir les fruits rouges encore congelés sur la mousse de fraises ainsi que les framboises fraîches. En décongelant les fruits vont rendre leur jus et former une fine couche rouge.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>