# [Mousse fraise aux éclats de chocolat](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/314789/1322002221/mousse_fraise_aux_eclats_de_chocolat.shtml)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  |  |  |  |  |  | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Mousse fraise aux éclats de chocolat](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/314789/1322002221/mousse_fraise_aux_eclats_de_chocolat.shtml) |  | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | Facile |  | | | **Préparation :** 30 mn  **Cuisson :** 0 mn  **Repos :** 0 mn |   **Pour 4 personnes :**   50 cl de crème liquide   150 g de coulis de [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml) surgelé   80 g de sucre glace   2 feuilles de gélatine   60 g de chocolat noir ou au lait | |
|  |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | |  |  1     Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide. [Concasser](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/24/concasser.shtml) le chocolat. Garder quelques petits morceaux pour la décoration. |  |  |  | | --- | --- | |  |  2     Faire tiédir le coulis de [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml). Y faire [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) la gélatine essorée. Bien mélanger et laisser refroidir le coulis. |  |  |  | | --- | --- | |  |  3     [Monter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/88/monter.shtml) la crème liquide en chantilly en incorporant peu à peu le sucre glace. |  |  |  | | --- | --- | |  |  4     Mélanger délicatement le coulis de [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml) avec la chantilly puis incorporer les petits morceaux de chocolat. |  |  |  | | --- | --- | |  |  5     Répartir la mousse dans des verres, ramequins ou coupes. Placer au réfrigérateur 2 heures au moins. |  |  |  | | --- | --- | |  |  6     Au moment de servir, parsemer quelques petits morceaux de chocolat sur la mousse. | |
| |  | | --- | | **Pour finir...** Le coulis de fraises peut être passé pour éliminer les petits grains. vous pouvez de cette façon réaliser d'autres mousses avec d'autres coulis : framboises, fruits rouges, abricots... Le chocolat peut être râpé,des pépites de chocolat conviennent également très bien à cette mousse. | |
|  |