# [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  |   |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 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. |

 |
|  |