[**Mousse à la fraise**](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/306841/1066485485/mousse_a_la_fraise.shtml)****

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

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

 |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Mousse à la fraise  |   | -

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Facile |  |

 |
| **Préparation :** 30 mn **Cuisson :** 0 mn **Repos :** 0 mn  |

**Pour 4 personnes :**    400 g de fraises    100 g de sucre    25 cl de crème    2 blancs d’œufs    1 [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml)  |

 |
| * Préparation
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Mousse à la fraise |  1     Laver et égoutter les [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml).  |

|  |  |
| --- | --- |
| Mousse à la fraise |  2     Dans un mixeur, mélanger les [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml), le jus de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) et le sucre.  |

|  |  |
| --- | --- |
| Mousse à la fraise |  3     Dans un saladier, [fouetter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/67/fouetter.shtml) la crème. Y ajouter petit à petit le mélange aux [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml).  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  4     Dans un autre saladier, [battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml) les œufs en neige. Les incorporer délicatement au mélange précédant.Mettre la mousse dans de petits ramequins puis, placer au réfrigérateur plusieurs heures.  |

|  |  |
| --- | --- |
| Mousse à la fraise |  5     Décorer avec des [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml).Servir frais et déguster avec des petits biscuits.  |

 |
|  |
|

|  |
| --- |
|  |

 |