[**Mousse à la fraise**](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/306841/1066485485/mousse_a_la_fraise.shtml)**note_4**

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