Mousse de fraises à la chantilly

Une mousse rose et aérienne, mêlant purée de fraises et crème fouettée. Un dessert rapide pour l'été, sans cuisson.

6 personnes	20 min préparation	0 min cuisson	20 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 400 g de fraises
- 60 g de sucre glace
- 250 ml de crème liquide entière très froide
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 2 g d'agar-agar
- 50 ml d'eau

Préparation

1. Mettre les fraises, le sucre glace et le jus de citron dans le bol.
2. Mixer en purée lisse.
   30 sec / vitesse 7
3. Ajouter l'agar-agar et l'eau, puis chauffer 2 minutes.
   2 min / 90°C / vitesse 2
4. Verser dans un saladier et refroidir 20 minutes au frais.
5. Monter la crème très froide dans le bol rincé, avec le fouet.
   1 min 30 sec / vitesse 3
6. Incorporer la chantilly à la purée refroidie, répartir en coupes et laisser prendre 2 heures.

Le conseil de Tiha
Garde quelques fraises entières pour décorer les coupes au moment de servir.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.