

Recette en images: la mousse glacée aux fraises

Il suffit de quelques ingrédients et d'un peu de savoir-faire pour confectionner ce dessert estival irrésistible. Suivez pas à pas les indications et vous obtiendrez une mousse aérienne qui fera le bonheur de vos convives.



1 Fouetter les blancs d'œufs et le sucre glace au bain-marie chaud dans un bol en acier inox, jusqu'à dissolution du sucre. Retirer le bol du bain-marie.



2 Battre les blancs d'œufs sucrés en neige ferme au robot (env. 5 min).



3 Incorporer délicatement la purée de fraises aux blancs d'œufs en neige.



4 Incorporer délicatement la crème, en deux fois.



5 Laisser prendre 6 à 7 heures au congélateur, à couvert.



6 Laisser décongeler env. 10 min. Former des boules à l'aide d'une cuillère et les disposer dans les verres.

En cas de question, de problème ou de suggestion dans le domaine culinaire, n'hésitez pas de nous contacter.

Producteurs suisses de lait PSL
Rédaction LE MENU
Weststrasse 10
3000 Berne 6
lemenu.redaktion@swissmilk.ch

Mousse glacée aux fraises

Pour 4–6 personnes

3 blancs d'œufs
150 g de sucre glace
400 g de fraises, parées et réduites en purée
3,6 dl de crème entière

VARIANTE HIVERNALE

Et lorsque la saison des petits fruits sera terminée, vous pourrez par exemple confectionner une mousse glacée au citron, dont voici la recette:

Pour 4–6 personnes

1,5 dl d'eau
1 citron, zeste finement râpé
5 cs de sucre
3 feuilles de gélatine, ramollies dans l'eau froide
1,5 dl de jus de citron
2 dl de crème, fouettée
2 blancs d'œufs
1 pincée de sel
2 cs de sucre

Porter à ébullition l'eau avec le zeste de citron et le sucre. Retirer la casserole du feu et incorporer le jus de citron et la gélatine, soigneusement essorée, en remuant constamment. Laisser durcir légèrement, incorporer la crème. Battre les blancs d'œufs en neige avec le sel et le sucre, incorporer à la masse. Laisser prendre 2 à 3 heures au réfrigérateur.

