

Mousse de fromage blanc aux fraises



Mousse de fromage blanc aux fraises

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 30 minutes

Pour 6 personnes

Ingédients

500 g de fromage blanc à 20 % de MG
4 g d'agar-agar (algue gélifiante vendue dans les boutiques diététiques)
25 cl de crème liquide légère très froide
10 cuillères à soupe d'édulcorant
250 g de fraises
le jus de 1/2 citron

Préparation

Battez la crème liquide au fouet électrique jusqu'à ce que les fouets laissent des traces dedans.

Faites dissoudre l'agar-agar dans un bol au micro-ondes, avec 1 cuillère à soupe de fromage blanc. Versez-le dans un saladier, ajoutez le fromage blanc, la crème battue et 8 cuillères à soupe d'édulcorant. Mélangez longuement mais délicatement. Répartissez la préparation dans des coupelles et mettez-les au frais pour au moins 4 heures.

Lavez les fraises, équeutez-les et mixez-les (réservez-en trois pour le décor), avec l'édulcorant restant et le jus de citron.

Au moment de servir, posez une demi-fraise sur chaque coupelle, nappez d'une cuillère de coulis de fraises et proposez le reste en saucière.

Le bon accord vin

un rosé d'Anjou

Notes personnelles