



MOUSSE DE FRAISES AU MASCARPONE

INGRÉDIENTS

- 200g de mascarpone
- 250g de fraises
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 blancs d'œuf

PRÉPARATION

Il faut équeuter les fraises, puis les rendre en coulis.

Ensuite battre le mascarpone avec le sucre et ajouter le coulis.

Puis battre les blancs d'œufs en neige.

Ajouter délicatement à la préparation, et enfin verser dans 4 verrines et **réfrigérer au moins 4h** pour que la mousse prenne bien.

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE REPOS : 4H
TEMPS TOTAL : 4H30MN