Mousse au séré et aux fraises

-

Pour 4

Préparation : 30 min

Cuisson : congélation 120 min

Ingrédients

4 bols d'env. 2 dl de contenance
poche à douille
• 200 g de fraises fribourgeoises, parées, coupées en morceaux
• 4 cs de sucre
• 1 cc de sucre vanillé
• 200 g de séré
• 3 feuilles de gélatine, ramollies dans de l'eau froide
• 1,5 dl de crème, fouettée ferme
• quelques fraises, coupées en quartiers, et sucre rouge pour décorer

Préparation

Réduire en purée les fraises, le sucre, le sucre vanillé et le séré. Dissoudre la gélatine bien pressée au bain-marie tiède. Incorporer 2 cs de masse aux fraises, ajouter au reste de la masse en remuant constamment, couvrir et placer au réfrigérateur jusqu'à ce que les bords de la masse soient fermes. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse, incorporer délicatement la crème, verser dans la poche à douille et garnir les bols. Placer 30-60 min au réfrigérateur et laisser prendre. Décorer avant de servir. Selon les goûts, garnir de mousse des cornets en biscuit et placer au réfrigérateur dans un moule à kouglof ou un verre gradué avant de servir.

Copyright: Recette de Swissmilk