

# Recette : mousse aux fraises

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations**

Band (Jahr): - **(2017)**

Heft 90

PDF erstellt am: **21.07.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

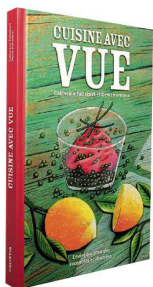
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



## Cuisine avec vue

Un livre de cuisine original pour nos lecteurs avec des recettes proposées par Catherine Fattebert, animatrice et productrice à la RTS, dans son premier ouvrage gourmand intitulé **Cuisine avec vue** (Editions Helvetiq), joliment illustré par Denis Kormann.



## MOUSSE AUX FRAISES

« La mousse que faisait ma maman quand nous étions petits et petites »

Dessert pour 4 à 6 personnes

### INGRÉDIENTS

- 300 g de fraises
- 3 dl (30 cl) de crème entière
- 1 sachet de soutien-crème
- 6 cs de sucre en poudre
- ½ citron
- 1 cs de sirop de fraise

### PRÉPARATION

Mettez 3 dl de crème entière au congélateur pendant 10 minutes. Rincez brièvement 300 g de fraises. Gardez-en une ou deux pour la décoration. Equeutez et coupez le reste en morceaux. Placez dans un saladier. Pressez ½ citron, ajoutez le jus et 6 cs de sucre en poudre aux fraises. Laissez macérer 15 minutes. Sortez la crème du congélateur, mélangez-la à 1 sachet de soutien-crème et montez-la en chantilly ferme. Réduisez les fraises en purée avec un mixeur-plongeur. Mélangez la purée de fraises à la chantilly. Goûtez et ajoutez du sucre, si besoin. Répartissez joliment sur la mousse 1 cs de sirop de

fraise et les fraises réservées. Laissez reposer 1 heure au minimum au réfrigérateur, puis servez avec des petits biscuits.

### VARIANTE LÉGÈRE

Pour une variante légère, procédez exactement de la même manière, en substituant 1 boîte de lait concentré non sucré (env. 400 g) à la crème, et 3 cs de sirop d'agave au sucre. Note: avec du lait condensé, vous n'obtiendrez pas une chantilly ferme, mais votre lait bien froid va gonfler et vous obtiendrez un substitut étonnant à la crème.

