

Mousse aux fraises

300 à 350 grammes de fraises congelées

1/3 de tasse de sucre

1 petite boîte de Jello aux fraises

1/4 de cuillère à thé de sel

1 tasse d'eau bouillante

1 cuillère à table de jus de citron

1 tasse de crème à fouetter (35%)



1

Déposer les fraises congelées et le sucre dans une passoire au dessus d'un grand bol et les laisser dégeler afin de récupérer 3/4 de tasse de jus de fruit. Il faudra les écraser pour en faire sortir le plus de jus possible. Si les fraises congelées sont sans sucre, ajouter 1/3 de tasse de sucre additionnel au mélange.

2

Dissoudre le Jello et le sel dans l'eau bouillante. Bien remuer puis ajouter 3/4 de tasse du liquide de fraises et le jus de citron. Réfrigérer jusqu'à consistance mi-épaisse (environ 2 heures). Il ne faut pas que le Jello soit complètement pris, mais plutôt que le mélange ait la texture d'une sauce.

3

Fouetter le mélange en mousse avec un batteur électrique.

4

Dans un autre bol, battre la crème à fouetter jusqu'à l'obtention de pics de crème (éviter que la crème ne tourne en beurre). Incorporer au mélange de Jello et brasser à la cuillère.

5

Ajouter les fraises égouttées au mélange et brasser à la cuillère.

6

Répartir le mélange dans des petites coupes et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

