



Mousse rose bonbon



4 pers



10 mn



2 h

Les ingrédients

- 40 bonbons à la fraise
- 20 cl de crème liquide
- 1 c. à s. de jus de citron
- Crème chantilly

La recette

Etape 1

Couper les bonbons à la fraise en deux.

Etape 2

Dans une casserole, ajouter les fraises coupées, la crème et le jus de citron.

Etape 3

Laisser cuire à feu doux sans cesser de remuer.

Etape 4

Lorsque les fraises sont fondues et le mélange homogène, retirer du feu.

Etape 5

Ajouter un pschitt de chantilly en bombe, puis mélanger.

Etape 6

Verser la préparation dans les verrines et laisser refroidir 2 heures au réfrigérateur.

