

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.