

## MES TABLES DE FETES



### Mousses glacées fraises mandarine

#### Ingrédients

- 500 g fraises
- 4 c à soupe de marmelade de mandarine
- 200 ml de crème fraîche
- 200 ml lait de soja ou de coco
- 100 g sucre poudre
- quelques fraises pour le décor
- 4 g agar agar

Préparer la mousse mandarine, faire chauffer le lait de soja et 2 g d'agar agar, faire bouillir 30 s et mélanger avec la marmelade. Verser dans des moules en silicone ou des verrines et faire prendre au froid quelques minutes, incorporer délicatement des quartiers de fraises sur les côtés et remettre au froid pour que la mousse gélifie.

Préparer la mousse de fraises, chauffer la crème fraîche, le sucre et 2 g d'agar agar, faire bouillir 30 s laisser un peu refroidir et verser délicatement cette mousse sur celle à la mandarine, mettre au froid pour plusieurs heures ou si comme moi vous êtes pressés de goûter et qu'il fait beau et chaud mettez au congélateur pour 2 heures .

Démouler et décorer de quartiers de fraises et d'une feuille de menthe.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com>