



## Gelée de fraises à la rose, légère crème mascarpone



**La gelée :** 200g de pulpe de fraises Ravi fruits, 2cs de jus de citron, 2cs de jus d'orange, quelques gouttes d'arôme naturel de rose Sévarôme, 1 feuille 1/2 de gélatine ramollie à l'eau froide et essorée.

**La crème :** Une boîte de 250g de mascarpone, 3 jaunes d'oeufs, 50g de sucre glace, 25cl de crème fleurette à chantilly + 5cl et 1 feuille 1/2 de gélatine ramollie à l'eau froide et essorée, quelques gouttes d'arôme de rose et de colorant rose. [Facultatif]

Le goût de rose doit être à peine perceptible.

Tiédifier la pulpe avec les jus, y dissoudre la gélatine, laisser refroidir, incorporer l'arôme et verser au fond des verrines. Réserver au réfrigérateur.

Chauffer 5cl de crème, y dissoudre la gélatine, refroidir.

Battre les jaunes d'oeufs et le mascarpone, ajouter la crème à la gélatine, l'arôme et éventuellement le colorant.

Monter la crème en chantilly mousseuse en ajoutant le sucre glace, et l'incorporer à l'appareil au mascarpone. Mettre au frigo quelques heures.

Au moment de servir dresser la crème à la poche sur la gelée de fraises et décorer avec quelques pétales de rose cristallisés