



Mousses pistache sur lit de fraises...

Ingrédients :

- 300 g de fraises
- 2 càs de sucre en poudre
- 2 càc de maïzena
- 200 g de mascarpone, ou petit suisse, ou fromage blanc
- 5 càs de sucre en poudre
- 1 belle càs de purée de pistache bio
- 30 cl de crème liquide entière très froide

Préparation :

Commencer par la crème à la fraise. Mixer les fraises, puis les passer au chinois. Y ajouter le sucre en poudre, la dose dépend des fruits. Ensuite, diluer la maïzena dans un peu de coulis avant de l'ajouter à la totalité des fraises mixées. Faire épaissir dans une casserole sur feu doux en mélangeant avec une cuillère en bois. Une fois épaissie, ôter la crème du feu et verser dans le fond des verrines.

Pour la mousse, c'est simple, battre le mascarpone dans un saladier, avec le sucre et la pistache.

Dans un autre saladier froid, monter la crème en chantilly ferme puis l'incorporer délicatement au mascarpone. Mettre dans une poche à douille.

Disposer sur la crème à la fraise. Filmer chaque verrine avec de la cellophane. Mettre au frais au moins 4h, mais c'est meilleur après 12h.

Servir bien frais.

Variantes : remplacer le mascarpone par des petits suisses, du fromage blanc, et les fraises par des framboises, de la mangue, du kiwi,...

BON APP'

