

# Mousse de fraises

## Ingrédients

30cl de crème fraîche

200gr de fraises

2 càs de sucre

(Diabétiques, optez pour le sucre de bouleau !)



Montez la crème fraîche entière et bien froide, ajoutez le sucre. Écrasez les fraises afin d'obtenir une jolie purée. Mélangez avec la crème fraîche.

Répartissez dans des verrines, garnissez avec quelques morceaux de fraises et quelques feuilles de menthe.

Laissez à frigo pendant 2h

Bon appetit

Encore envie de fraises ? Recette bonus :

### Soupe de fraises au jus d'orange

Mixez 300gr de fraises, le jus d'1 orange et 1/2 citron. Ajoutez 50gr de sucre. Laissez au frais au moins 1h.

(Pst : J'y ajoute parfois un peu de jus de tomates...)



Joseph  
design.be

L'ustensile de  
la semaine !

Équeuteur  
de fraises  
8,99 €



chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines  
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287  
Du mercredi au samedi de 10h à 18h

