**Mousse de fraises au fromage blanc**



|  |  |
| --- | --- |
| Quantité | 4 Personne(s) |
| Préparation | 15 min |
| Repos | 4 h  |

**Ingrédients pour Mousse de fraises au fromage blanc**

* 20 cl de crème liquide
* 300 g de fraises
* 400 g de fromage blanc 0%
* 80 g de sucre en poudre
* 2 sachets de sucre vanillé

**Préparation pour Mousse de fraises au fromage blanc**

1 Réservez quelques fraises et coupez le reste en dés.

2 Mélangez les fraises coupées en dés avec le fromage blanc, le sucre et 1 sachet de sucre vanillé. Mixez le tout.

3 Battez la crème en Chantilly bien ferme, au fouet électrique, en ajoutant le sucre vanillé. Incorporez-la délicatement aux fraises.

4 Coupez les fraises restantes en morceaux, placez-les au fond de verrines et recouvrez de la mousse.

5 Placez au frais pour 4 heures environ.