**Mousse minute aux fraises**

**Nombre de parts:** 4   
**Temps de préparation:** 10 Minute(s)   
**Temps de cuisson:** 0 Minute(s)

|  |  |
| --- | --- |
| http://www.ptitchef.com/upload_data/recipe/40378_1L |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ingrédients:**  400gr de fraises. 1 càc de jus de citron. 50gr de sucre. 500gr de fromage blanc. 2 blancs d’œufs. |  | **Préparation:**  **etape 1** 1 lavez les fraises puis équeutez-les. mixez-les avec le jus de citron. montez les blancs en neige ferme, ajoutez le sucre en pluie,tout en fouettant vivement.   **etape 2** 2 fouettez le fromage blanc dans un saladier avec la moitié du coulis de fraises. incorporez les blancs montée et répartissez dans des coupes.garnissez du reste de coulis ou de fraises entière. |