**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 saladieravec la moitié du coulis de fraises.incorporez les blancs montée et répartissezdans des coupes.garnissez du reste de coulisou de fraises entière.  |