



1. **Pour la mousse seule :**
Rincez très rapidement les fraises sous l'eau. Équeutez-les. Mettez-les dans un mixeur en réservant quelques fraises pour le dressage.
2. Ajoutez la crème fraîche et le sucre glace. Mixez plus ou moins longuement selon si vous aimez les textures fines ou avec des morceaux.
3. Mettez la préparation dans votre sorbetière au congélateur. À défaut, versez-la dans un saladier ou des petits bols/verrines et mettez-les au congélateur pour 3 à 4 heures. Si vous avez laissé les mousses plus longtemps (une nuit ou plus), sortez-les au moins deux heures avant de les servir et mettez-les dans le réfrigérateur. Si vos mousses ne sont restées que quelques heures au congélateur, servez-les directement. Décorez votre mousse à la fraise avec les fraises réservées.
4. **Pour la couronne de fraises :**
5. Tapissez le fond d'un moule à savarin de papier film. Équeutez le reste des fraises. Coupez-en une vingtaine en rondelles fines, de taille +/- identique. Posez les rondelles côte à côte sur le fond et les côtés du moule, de façon à les recouvrir. Réservez les morceaux de fraises que vous n'utiliserez pas pour le coulis.
6. Versez délicatement la mousse à la fraise dans le moule sur les fraises. Filmez et mettez au congélateur pour 3h00 à 4h00.
7. Pendant ce temps, préparez le coulis. Mettez dans le bol d'un mixeur 250 g de fraises (dont les morceaux de fraises réservées) avec le sucre et quelques gouttes de jus de citron. Mixez longuement afin d'obtenir un coulis bien lisse.
8. Coupez le reste des fraises en deux. Réservez au frais.
9. Au bout des 3/4 heures de congélation (la mousse doit être encore légèrement liquide au centre, il ne faut pas qu'elle soit complètement dure, à moins que vous ayez une sorbetière pour éviter les cristaux de glace), démoulez la couronne sur un plat de service.
10. Mettez au centre les fraises coupées. Parsemez de pistaches et de feuilles de menthe. Versez le coulis par-dessus (ou à part en accompagnement) et servez aussitôt.

Choisissez bien vos fraises : la fraise doit être parfumée, avoir une robe brillante et de couleur uniforme avec une belle collerette verte.

Si elle est présentée en barquette, regardez dessous pour vérifier qu'il n'y ait pas de fruits écrasés ou moisis.

L'intensité de la couleur n'est pas un critère de maturité, elle dépend de la variété.

Super facile
25 mn de préparation
Bon marché
Sans gluten
Cru
Veggie

Ingrédients pour 6 pers. :

Pour la mousse seule (que vous pouvez présenter au choix dans un saladier ou des contenants individuels) :

- 750 g de fraises
- +/- 200 g de crème fraîche épaisse entière
- +/- 100 de sucre glace

Si vous voulez faire la présentation en couronne, vous aurez besoin d'un moule à savarin de 23 cm de diamètre. Prévoyez en plus :

- 500 g de fraises
- 1 c. à soupe de pistaches
- 1 dizaine de petites feuilles de menthe

Et pour le coulis :

- 250 g de fraises
- 25 g de sucre glace
- Quelques gouttes de jus de citron

Variantes :

Diminuez les quantités de sucre (en particulier si vos fraises sont bien parfumées) et de crème pour une version plus légère. Il y a de nombreuses déclinaisons possibles pour cette recette. Vous pouvez la servir avec de la chantilly et/ou du coulis de fraises ou les superposer. Mettez par exemple dans des verrines, un fond de mousse à la fraise, versez par-dessus du coulis de fraises et terminez par de la chantilly. Vous pouvez également parsemer votre mousse de pistaches grossièrement concassées, de fraises coupées en 2, de feuilles de menthe, de petits morceaux de meringues, de sablés émiettés...

