



MOUSSE DE FRAISES A L AGAR AGAR ET BISCUITS DE REIMS



Pour 4 - 6 personnes :

- ✓ 500 g de fraises bien parfumées
- ✓ le jus d'un citron
- ✓ 150 g de sucre en poudre
- ✓ 2 g d'agar agar en poudre
- ✓ 4 dl de crème liquide
- ✓ 1 paquet de biscuits roses de Reims
- ✓ sirop de fraise
- ✓ menthe fraîche

Garnir le fond est le bord intérieurs d'un cercle à entremet de 18 cm de diamètre environ posé sur un plat ou un carton doré avec les biscuits légèrement trempés dans un peu de sirop de fraise détendu d'eau (on peut aussi utiliser de la liqueur de fraise des bois ; mettre au frais.

Laver les fraises et les équeuter (en conserver 4 jolies pour la finition) ; les couper en quatre et les mixer avec le sucre et le jus de citron pour en faire une purée.

En prélever la moitié environ dans une casserole et mélanger l'agar agar ; porter au seuil de l'ébullition en mélangeant avec un fouet ; y verser le reste de purée froide est laisser refroidir.

Pendant ce temps, monter la crème en Chantilly pas trop ferme (en garder une petite partie et la sucrer un peu, pour le décor) et l'incorporer délicatement à la purée de fraises presque froide.

Verser l'appareil au centre des biscuits et lisser la surface.

Remettre au frais pour assurer la prise puis décorer selon l'inspiration avec les fraises, des feuilles de menthe et la crème réservées.

Ôter le cercle délicatement avant de présenter.

**Cuisine professionnelle et collective, Froid commercial, Climatisation,
Arts de la table**

contact@froidcuisine24.fr

16 Allée Jacques Duclos 24750 BOULAZAC - 05 53 06 20 50