



Louna "so cook" de tout !!



## Mousses aux fraises ou Mousse de mangues et pistaches



Pour la mousses aux fraises :

Ingrédients :

- 500 gr de fraises + quelques unes pour la déco
- 160 gr de sucre cristallisé (je vous conseille de goûter vos fraises avant si elles sont déjà bien sucrées ne mettre que 140 gr de sucre)
- 4 blancs d'oeuf
- 1 pincée de sel

Préparation :

Laver délicatement vos fraises

Equeutter les et les essorer soigneusement (moi j'utilise du sopalin)

Les mixer et ajouter 150 gr de sucre cristallisé

Monter vos blancs en neige très fermes avec une pincée de sel

Ajouter 10 gr de sucre cristallisé tout en continuant de les battre

Incorporer les blancs au coulis de fraises.

Mettre aux frais au moins 2 heures.

Au moment de servir décorer avec des fraises.



Louna "so cook" de tout !!



### **Mousse au mangues :**

#### **Ingrédients :**

- 2 grosses mangues mûres
- 40 cl de crème fraîche liquide
- 70 gr de sucre
- 1 bonne poignée de pistaches
- 2 gr d'agar-agar

#### **Préparation :**

Peler les mangues et prélever la chair

La mixer et la passer au chinois

Ajouter le sucre

Monter 30 cl de crème fraîche en chantilly à l'aide de votre batteur électrique et réserver

Prélever 1/3 de la pulpe de mangue ajouter l'agar-agar

faire chauffer jusqu'à ébullition et laisser à ébullition environ 30 sec

Ajouter rapidement au reste de la pulpe et remuer bien

Incorporer la chantilly

Mettre au frais au moins deux heures.

Au moment de servir, monter 10 cl de crème fraîche en chantilly

Ajouter un peu de sucre selon vos goûts

Décortiquer les pistache et mixer les

Décorer de chantilly et parsemer de pistaches.