



Mousse de fraise sur lit de kiwi

Ingrédients pour 4 personnes :

Pour la mousse (siphon de 50 cl)

140 g de fraises

140 g de crème liquide

1 cs de sucre vanille (fait maison pour moi)

Pour la compote de kiwi

3 kiwis

2 cs de sucre en poudre

1. Préparation de la mousse de fraise

A prévoir 2h00 à l'avance.

Nettoyer et découper vos fraises en petits morceaux, les verser dans votre blender, ajouter le sucre vanille et mixer jusqu'à obtenir un coulis.

Passer le coulis au chinois afin d'en retirer le plus de grains possible. Ajouter au coulis la crème liquide, puis mélanger énergiquement.

Verser la préparation dans votre siphon, déposer la cartouche de gaz dans son orifice. Dès que le gaz se propulse dans le siphon, secouer 2 à 3 fois puis réserver au réfrigérateur pendant 2h00.

2. Préparation de la compotée de kiwis

Retirer la peau des kiwis, puis détailler les en petits morceaux. Déposer les morceaux de kiwis dans une casserole avec le sucre en poudre, cuire à feu doux jusqu'à obtention d'une compote. Laisser refroidir.

3. **Deux heures plus tard**, verser dans vos verrines env. une cuillère de soupe de compote de kiwi, puis ajouter la mousse de fraise. Vous pouvez décorer avec des vermicelles de chocolat.

Bon appétit !