



Une mousse bien onctueuse et délicieuse et surtout facile à préparer pour bien finir un repas ou pour vos soirées.

Ingrédients

- 250 ml de lait
- 40 g de maïzena
- 70 g de sucre
- 300 g de fraises
- 150 ml de crème liquide
- 1/2 c à café de vanille

Préparation

Commencer par battre la crème liquide en chantilly avec 2 c à soupe de sucre en poudre et mettre au frais.

Dans une casserole, mettre le lait, sucre, vanille et maïzena et bien mélanger.

Sur un feu doux sans cesser de remuer, on obtient une crème lisse.

laver les fraises et mixer dans un mixeur avec 3 c à soupe de sucre.

Rajouter le mélange à la crème lisse et bien mélanger puis laisser refroidir.

Rajouter délicatement la chantilly au mélange et remplir des verrines et décorer de fraises et mettre au frais.

Bonne dégustation.