

## ***Mousse aux fraises à la ricotta vanillée & aux zestes de citron***

### ***Ingédients pour 4 verrines :***

- 350 g de fraises
- 200 g de ricotta
- 1 citron jaune
- 40 g de sucre semoule
- Les graines d'une gousse de vanille (ou 1 cuillère à café d'extrait de vanille)
- 100 g de crème liquide à 30% de MG

### ***Préparation :***

Lavez les 250 g de fraises et coupez-les en morceaux.

Mettez-les dans un blender et mixez en purée. Réservez.

Dans un saladier, mettez la ricotta, le sucre, le zeste de citron râpé et les graines d'une gousse de vanille.

Mélangez le tout à l'aide d'une spatule jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.

Ajoutez-y la purée de fraises et mélangez.

Dans un bol, mélangez la crème liquide en chantilly et ajoutez-la délicatement au mélange précédent.

Coupez le restant des fraises en morceaux mais réservez-en 4 pour la décoration finale.

Répartissez les morceaux de fraises dans le fond de vos verrines.

Déposez sur le dessus des fraises la mousse et réservez au frais au moins une heure.

Juste avant de servir, décorez chaque verrine avec une fraise réservée.