

Mousseline Daiquiri aux fraises

Ingrédients: (Pour 6-8 coupes)

1 enveloppe de gélatine neutre

1 tasse de fraises (10 à 12), congelées (coupées en tranches minces)

1 boîte (250 ml) de Daiquiri aux fraises, surgelée, dégelée (ajouter de l'eau pour avoir 1 1/4 tasse (300 ml, au total)

2 blancs d'oeufs

2 cuil. à table (30 g) de sucre

1 tasse (250 g) de crème 35% m.g.

Étapes:

Battre les blancs d'oeufs en neige. (mettre en attente au frigo).

Battre la crème jusqu'à fermeté. (mettre en attente au frigo).

Faire gonfler la gélatine dans 1/4 tasse d'eau froide. Faire chauffer quelques secondes au micro-ondes pour faire fondre la gélatine.

Verser le Daiquiri aux fraises dans un bol. Ajouter la gélatine fondue et mélanger le tout.

Mettre la préparation au frigo jusqu'à ce que la consistance ressemble à celle d'un blanc d'oeuf non battu.

Couper les fraises congelées, en tranches minces (ou en dés). Mélanger le tout, délicatement.

Dans un grand bol, mélanger délicatement la préparation aux fraises, la crème fouettée et les blancs d'oeufs, en pliant délicatement avec une spatule. Le mélange ne doit pas être uniformément rose. On doit voir du rouge et du blanc.

Portionner le tout dans coupes, des ramequins ou dans un beau grand bol en verre.

Mettre au frigo au moins 2 à 3 heures avant de servir.

Source: [Blanc-manger](#)