

Mousse au chèvre

Desserts - Crèmes et mousses



Ingrédients

- 1 tasse(s) de fromage de chèvre frais à la température ambiante
- 1/2 tasse(s) de mascarpone
- 1/2 tasse(s) de sucre
- 1.250 tasse(s) de crème 35 %
- **Coulis**
- 3 tasse(s) de fraises surgelées
- 1.250 tasse(s) de sucre
- Le zeste et le jus de 1 citron

Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min

Portions : 6

Préparation

1. Préparez la mousse. Dans un bol, crèmez le fromage de chèvre avec le mascarpone. Dans un autre bol, au batteur électrique, fouettez la crème avec le sucre jusqu'à ce qu'elle forme des pics fermes. Incorporez la crème fouettée au mélange de chèvre en pliant délicatement avec une spatule. Réfrigérez.
2. Préparez le coulis. Dans une casserole, à feu moyen, faites cuire les fraises avec le sucre, le zeste et le jus de citron de 15 à 20 minutes, ou jusqu'à l'obtention d'un coulis épais. Brassez de temps à

autre. Laissez refroidir complètement.

3. Dans des verres de service, alternez des couches de coulis de fraises et de mousse au chèvre. Réfrigérez de 3 à 4 heures.