

MOUSSE de FRAISES et RICOTTA au CITRON

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 6

Préparation : 30 min / Pas de Cuisson / Attente : 3h

Difficulté : Facile

INGRÉDIENTS

- 300 g de fraises gariguettes • 250 g de ricotta • 1 citron non traité • 50 g de sucre glace
- 150 g de crème liquide entière • 1 càc d'extrait de vanille • quelques fraises pour la déco

RÉALISATION

Quelques heures auparavant, entreposer un saladier à bords hauts et les batteurs de votre fouet au congélateur. 30 minutes avant, mettre la crème au congélateur.

Laver rapidement les fraises sous l'eau froide, puis les équeuter.

En réserver une douzaines. Les couper en petits cubes, parsemer de sucre glace, et réserver.

Couper les autres en morceaux (sauf celles réservées à la déco), et les mettre dans le mixeur. Les réduire en purée, et réserver.

Verser la ricotta dans un grand saladier, ajouter le sucre glace, le zeste de citron et l'extrait de vanille. Mélanger jusqu'à obtenir une consistance crémeuse et lisse. Verser dessus la purée de fraises et mélanger.

Monter la crème en chantilly, et l'incorporer délicatement à la crème fraises/ricotta.

Montage : Tapisser le fond des verrines avec des morceaux de fraises réservées (en garder quelques uns pour poser sur la mousse si vous le souhaitez). Remplir les verrines avec la mousse. Réserver au frais 3h (ou une nuit). Décorer de morceaux de fraises restantes si vous le souhaitez.