

# Mousse légère aux fruits

pour 6 personnes

MATIERES PREMIERES				PROGRESSION
Ingrédients	U	QU	QU	
FRUITS				Préparation: 10 min + 2h au frais  * Mixer ensemble le fromage blanc, le sucre en poudre et les fruits.  * Mixer ensemble le fromage blanc, le sucre en poudre et les fruits.  * Fouetter la crème bien froide (vous pouvez la mettre 15min au congélateur) en chantilly avec le sucre vanillé.  * L'incorporer délicatement à la préparation aux fraises; verser la mousse dans de jolis verres et réfrigérer pendant 2 heures.
Fraises, Framboises...	kg	0,350		
EPICERIE				
sucre	kg	0,075		
sucre vanillé	sachet	1,000		
CREMERIE				
creme fraiche	cl	35,000		
fromage blanc	kg	0,200		