



## Verrine de mousse au mascarpone à la purée de fraise

**LA CUISINE DE BOOMY**

*Pour 4 verrines / 15 persopoints par verrine*

- 80 gr de crème liquide à 30 % de mg
- 180 gr de mascarpone
- 15 gr de sucre glace
- 3 blancs d'œufs
- 200 gr de fraise
- amandes effilées
- 4 à 6 fraises pour la décoration

La veille placer la crème et le mascarpone au réfrigérateur pour qu'ils soient bien froids.

Le jour J :

Mixer quelques secondes les 200 gr de fraise afin d'obtenir une purée.

Pour la réalisation de la mousse je me suis servie de mon Kitchen'aid mettre la crème, le mascarpone et le sucre glace dans le bol et battre en chantilly.

Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement à la chantilly.

Disposer 2 cs de purée de fraise au fond de vos verrines, recouvrir de mousse puis répartir le reste de la purée.

Décorer de quelques amandes effilées et de fraises coupées en 2 ou en .

Mettre au frais jusqu'à la dégustation.