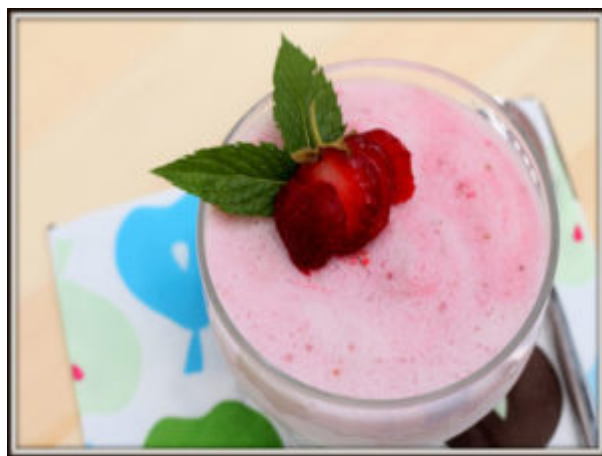




Mousse aux fraises lögo

[DESSERTS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS : 3 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 tasses de fraises fraîches ou surgelées
- 1/2 tasse de sucre
- 4 blancs d'oeufs gros
- 1 tasse de Iögo Greko Nature
- Fraises pour la garniture

Préparation

1. Laver et équeuter les fraises. Au robot culinaire ou au mélangeur, réduire les fraises et le sucre en purée. Réserver.
2. Dans un bol, à l'aide du batteur électrique, monter les blancs d'oeufs en neige. Dans un autre bol, mélanger la purée de fraises et le yogourt.
3. À l'aide d'une spatule, incorporer délicatement les blancs d'oeufs montés en neige.
4. Verser la mousse dans des ramequins ou des verrines. Déposer au congélo pendant trois heures.
5. Au service, garnir d'une fraises.