

Zeitschrift: Générations
Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif
Band: - (2017)
Heft: 90

Rubrik: Recette : mousse aux fraises

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

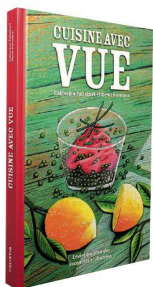
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 29.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Cuisine avec vue

Un livre de cuisine original pour nos lecteurs avec des recettes proposées par Catherine Fattebert, animatrice et productrice à la RTS, dans son premier ouvrage gourmand intitulé **Cuisine avec vue** (Editions Helvetiq), joliment illustré par Denis Kormann.



MOUSSE AUX FRAISES

« La mousse que faisait ma maman quand nous étions petits et petites »

Dessert pour 4 à 6 personnes

INGRÉDIENTS

- 300 g de fraises
- 3 dl (30 cl) de crème entière
- 1 sachet de soutien-crème
- 6 cs de sucre en poudre
- ½ citron
- 1 cs de sirop de fraise

PRÉPARATION

Mettez 3 dl de crème entière au congélateur pendant 10 minutes. Rincez brièvement 300 g de fraises. Gardez-en une ou deux pour la décoration. Equeutez et coupez le reste en morceaux. Placez dans un saladier. Pressez ½ citron, ajoutez le jus et 6 cs de sucre en poudre aux fraises. Laissez macérer 15 minutes. Sortez la crème du congélateur, mélangez-la à 1 sachet de soutien-crème et montez-la en chantilly ferme. Réduisez les fraises en purée avec un mixeur-plongeur. Mélangez la purée de fraises à la chantilly. Goûtez et ajoutez du sucre, si besoin. Répartissez joliment sur la mousse 1 cs de sirop de

fraise et les fraises réservées. Laissez reposer 1 heure au minimum au réfrigérateur, puis servez avec des petits biscuits.

VARIANTE LÉGÈRE

Pour une variante légère, procédez exactement de la même manière, en substituant 1 boîte de lait concentré non sucré (env. 400 g) à la crème, et 3 cs de sirop d'agave au sucre. Note: avec du lait condensé, vous n'obtiendrez pas une chantilly ferme, mais votre lait bien froid va gonfler et vous obtiendrez un substitut étonnant à la crème.

