



## Mousse à la fraise & Nutella®

Mousses | Dessert | Goûter | Été

👤👤👤 | 1 heure 🕒 | 🍪🍪🍪

### Shortbread

225 gr de farine  
150 gr de beurre mou en cubes  
75 gr de sucre semoule  
1 pincée de sel

### Mousse

125 gr de sucre semoule  
225 gr de crème fraîche  
3 L de lait  
4,5 feuilles de gélatine  
750 gr de fraises  
3 blancs d'oeufs  
225 gr de Nutella®

### Spécial Été

### Shortbread

Mélangez à la main tous les ingrédients jusqu'à former une boule de pâte

homogène.

Mettez au réfrigérateur pour 15 minutes environ. Pendant ce temps préchauffez le four à 180°C.

Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte en rectangle à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, sur 3 mm d'épaisseur puis disposez sur une plaque allant au four, recouverte de papier sulfurisé. Il ne faut pas que la pâte touche les bords de la plaque car elle va s'étaler un peu à la cuisson.

Enfournez 10 à 15 minutes. Surveillez la cuisson, le biscuit doit rester blond.

Sortez du four et laissez refroidir. Un fois refroidit, concassez grossièrement comme un crumble.

## La Mousse

Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.

Réduisez les fraises en purée, mettez-les dans une casserole sur feu doux et ajoutez le sucre.

Lorsque la compotée de fraise est chaude, retirez la casserole du feu (ne pas le porter à ébullition).

Essorez la gélatine et mettez-la à fondre dans la compotée de fraise chaude puis laissez le mélange refroidir complètement.

Fouettez la crème bien froide avec le lait afin d'obtenir une consistance assez épaisse (le fouet doit laisser des sillons dans la crème) et remettez au frais.

Montez fermement les blancs en neige.

Versez la compotée de fraise petit à petit dans le saladier contenant la crème et mélangez. Incorporez les blancs en neige à l'ensemble à l'aide d'une maryse.

## Montage

Dans des verrines, déposez 30 gr de shortbread, 15gr de Nutella® par-dessus puis remplissez de mousse.

Laissez prendre la mousse pendant 12 heures au réfrigérateur.

Au moment de servir, ajoutez une fraise coupée en 4 sur chaque verrine.

---