



Mousse aux fraises

Recette sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine), hypotoxique et végétalien.

Par : Cuisine l'Angélique

PORTIONS : 4 à 6

PRÉPARATION : 20 MINUTES

TREMPAGE : 4 HEURES

RÉFRIGÉRATION : 6 HEURES

INGRÉDIENTS

Mousse :

- 210 g (1 1/2 tasse) de noix de cajou, trempées minimum 4 heures et égouttées
- 290 g (1 1/2 tasse) de fraises fraîches
- 30 g (1/4 tasse) de sucre d'érable (ou plus, au goût)
- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre de coco
- 10 ml (2 c. à thé) de jus de citron, fraîchement pressé
- 5 ml (1 c. à thé) d'essence de vanille

Garniture aux fraises :

- 160 g (1 tasse) de fraises fraîches, coupées en petits cubes
- 30 g (1/4 tasse) de sucre d'érable
- Pistaches coupées plus ou moins finement, pour la garniture
- Fraises fraîches coupées en fines tranches, pour la garniture



Une mousse onctueuse tout simplement... divine!

PRÉPARATION

Mousse :

1. Passer ensemble tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et homogène. Goûter et si désiré, ajouter un peu de sucre d'érable et mélanger de nouveau.
2. Réfrigérer dans un contenant hermétique jusqu'à ce que la mousse soit complètement froide.

Garniture aux fraises :

1. Dans un petit bol, mélanger ensemble les fraises et le sucre d'érable. Couvrir et réfrigérer.

Montage :

1. Déposer une partie de la garniture aux fraises dans le fond d'une verrine (ou coupe).
2. Remplir par la suite la verrine (ou la coupe) de mousse aux fraises et

garnir de pistaches et de fraises.

3. Servir immédiatement ou conserver au réfrigérateur. Note : il est préférable d'apposer la garniture seulement au moment de servir.