



Terrine de Fraise Label Rouge

5 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 0 min

Ingrédients :

- 600 g de fraises Label Rouge
- 40 cl de crème liquide à 30 %
- 2,5 cuillères à café d'agar agar
- 3 cuillères à soupe de Grand Marnier
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 6 cuillères à soupe de sucre en poudre

Préparation :

- Mettez de côté 6 fraises.
- Réduisez en purée au mixeur les fraises (pensez à les équeuter) et incorporez le sucre en poudre.
- Faites chauffer la purée de fraises, le Grand Marnier, le jus de citron et l'agar agar dans une casserole.
- Portez 30 secondes à ébullition.
- Fouettez la crème liquide en chantilly.



- Ajoutez la chantilly délicatement à la purée de fraises.
- Tapissez le fond de votre moule de papier sulfurisé pour un démoulage facile.
- Versez cette mousse dans un moule à cake ou dans des coupes individuelles.
- Enfoncez les fraises mises de côté dans la mousse.
- Mettez au frigo pendant 4 heures.

