

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 chauffez 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.