

1919 **100** 2019
KitchenAid



MOUSSE LÉGÈRE AUX FRAISES

**Avec le robot pâtissier et
 les accessoires optionnels extracteur de jus
 et tamis/balance**

par Véronique Le Marec

Ingrédients : 500g de fraises, 1 yaourt grec, 50g de sucre glace, ½ jus de citron vert, 100g de blanc d'œuf, 50g de sucre en poudre.

Préparation : Installer l'accessoire extracteur sur le robot pâtissier. Placer la grille pulpe et laisser le robinet fermé.

Mettre toutes les fraises et le jus de citron vert puis ouvrir le robinet de l'extracteur de jus.

Mélanger avec le sucre glace et le yaourt bien froid.

Pendant ce temps, installer l'accessoire tamis/balance sur le robot pâtissier et peser 50 g de sucre en poudre. Casser les blancs dans le bol du robot pâtissier et placer le fouet. Ouvrez la vanne pour laisser le sucre s'écouler dans le bol du robot pâtissier et monter doucement les blancs en neige.

Mélanger délicatement les blancs avec la sauce aux fraises et déguster immédiatement.

