**Mousse de fraises**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**Le sirop de fraises :
- 40 g d'eau
- 40 g de sucre
- 4 grosses fraises**

Mettre dans une casserole l'eau, le sucre et les fraises coupées en morceaux.
Porter à ébullition pendant quelques minutes jusqu'à ce que les fraises s'écrasent.
Mixer finement pour obtenir un sirop et laisser refroidir.

**La mousse de fraises :
- 3 feuilles de gélatine (6 g) ou 2 g d'agar agar
- 250 g de** [**fraises**](https://recettes.de/fraises) **(+ quelques-unes pour la finition)
- 5** [**jaunes d'œufs**](https://recettes.de/jaune-d-oeuf) **moyens (ou 4 gros)
- 80 g de sucre
- 50 g d'eau
- quelques** [**biscuits à la cuillère**](https://recettes.de/biscuits-a-la-cuillere) **ou** [**biscuits roses de Reims**](https://recettes.de/biscuits-roses-de-reims)

**4 cercles à mousse de 8 cm de Ø, fermés sur une face par un papier film et doublés de rhodoïd**

Mixer finement pour obtenir un sirop et laisser refroidir.
Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.
Mixer finement les fraises pour obtenir un coulis.
Porter à ébullition l'eau et le sucre et laisser bouillir quelques instants pour obtenir un sirop.
Travailler les jaunes d'œufs au fouet et y verser le sirop bouillant en filet.
Continuer à fouetter jusqu'à l'obtention d'une préparation très mousseuse et légère.
Pendant ce temps, porter le coulis de fraises à ébullition.
Hors du feu ajouter la gélatine bien essorée.
*Si vous préférez l'agar agar, il faudra l'ajouter dans le coulis froid et porter ensuite à ébullition*.
Dès que la préparation aux œufs est bien mousseuse, ajouter le coulis de fraises tout en continuant à fouetter.
Garnir le fond des  cercles de biscuits découpés sans toucher les bords.
Les [**puncher**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) de sirop refroidi.
Verser la mousse de fraises.
Réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
Démouler les mousses sur les assiettes de service.
Retirer délicatement le rhodoïd.
Décorer de fraises à l'envie**.**