

## *Mousse de Fraises au Yaourt et Mangue en Tranches*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### Ingrédients:

|                               |                   |
|-------------------------------|-------------------|
| - FRAISES                     | 200g              |
| - SUCRE DE CANNE              | 1 c à soupe       |
| - SUCRE VANILLÉ               | 1 sachet          |
| - BLANC(S) D'OEUF(S)          | 2                 |
| - YAOURT                      | 150g à la grecque |
| - SUCRE IMPALPABLE (OU GLACE) | 1 c à soupe       |
| - MENTHE FRAICHE              | Qq feuilles       |

### Recette:

- Equeutez et coupez les fraises en morceaux. Placez-les dans un récipient haut. Ajoutez le sucre de Canne et le sucre vanillé et mixez le tout pour obtenir un coulis.
- Montez les blancs d'œuf en neige ferme avec le sucre glace.
- Dans un saladier, mélangez les 3/4 du coulis avec le yaourt. Intégrez délicatement les blancs en neige.
- Répartissez ce mélange dans des verres. Réservez au frigo pendant au moins 1-2 heures.
- Après ce temps, versez doucement un peu du reste de coulis de fraises sur la mousse. Replacez au frigo.
- Pelez et coupez la mangue en petites tranches.
- Au moment de servir, déposez délicatement la mangue sur la mousse et son coulis.
- Décorez d'une feuille de menthe.

### Remarque:

Temps de prise: 1-2 heures

