



## MOUSSE DE FRAISE DES BOIS AU CHAMPAGNE

Pour 6 personnes

600 g de fraises (des bois)  
1 ½ dl de champagne  
Sucre  
Citron

### **Recette :**

1. Nettoyer les fraises. Prélever en 80 g. que vous sucrer légèrement et sur lesquelles vous presser un petit filet de jus de citron.
2. Mixer ensemble les fraises qui restent avec 50 g. de sucre (selon votre goût) et 1 dl de champagne. Ajouter 1 filet de jus de citron.

### *Finitions et préparation:*

1. Pour givrer les verres, humidifier légèrement le bord avec du jus de citron, sur un demi centimètre environ, puis tremper dans du sucre en poudre. Attention de ne pas trop mouiller les verres, sinon la présentation ne sera pas jolie!
2. Dans 6 verres à cocktail givrés, déposer 20 g. de fraises (des bois) macérées dans un peu de sucre et verser une cuiller à soupe de champagne. Remplir avec la mousse. Passer une heure au réfrigérateur ou ¼ h. à ½ h au congélateur avant de servir.

Mai 2002, M. Pahud – E. Wuethrich