



Liégeois à la fraise

Ingredients

120g de purée de fraises
70g de mascarpone
160g de crème liquide entière
12g de sucre glace

Étape de la recette

- Pour 2 personnes -

Mettre 1 grosse cuillère à soupe de purée de fraise dans le fond des pots

Fouetter ensemble la mascarpone, la crème liquide et le sucre glace jusqu'à obtenir une chantilly ferme

Verser la moitié de la chantilly dans la purée de fraises et mettre le reste en poche

Mélanger délicatement la chantilly et la purée de fraises

Répartir la mousse dans les 2 pots

Puis garnir de chantilly sur le dessus