

Mousse express aux fraises

Préparation : 15 min

Pour 4 ramequins, il vous faudra :

- 250 g de mascarpone
- 150 g de yaourt grec
- 300 g de fraises
- 80 g de sucre
- le zeste d'un citron non traité



Laver rapidement les fraises, les équeuter, en réserver 4 petites. Mixer le reste avec 80 g de sucre et le zeste d'un demi-citron.

Mélanger au fouet le mascarpone, et le yaourt grec. Ajouter 100 g de coulis de fraises et fouetter encore.

Dans chaque ramequin, verser un peu de coulis (2 cuillères à soupe) et garnir avec la préparation au mascarpone.

Au moment de servir, décorer avec les 4 fraises réservées.