

<https://faubert.etab.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article13>



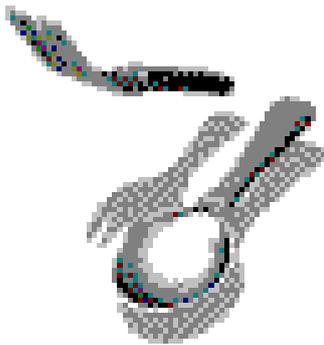
GÉNÉRATION
2024

**Collège
Faubert**

3 Place Faubert - 69600
VILLEFRANCHE SUR SAONE
TEL : 04 78 68 27 12
Fax : 04 78 68 64 75
Courriel : 009564@ac-lyon.fr

Mousse Fraise Tagada

- Informations pratiques - Restauration - Recettes -



Date de mise en ligne : vendredi 23 novembre 2007

Copyright © Collège Faubert - Tous droits réservés

Mousse Fraise Tagada



INGREDIENTS :

- 40cl de crème fleurette entière
- 15 fraises Tagada
- sirop de fraise

Décoration

- 6 fraises Tagada

Dans une casserole faites fondre les fraises Tagada dans la crème, à feu doux, jusqu'à complète dissolution.

Laissez reposer au frigo une nuit.

Ajoutez le sirop de fraise pour corsé un peu la mousse à votre goût.

Montez au batteur comme une chantilly.

Vous pouvez ajouter quelques gouttes de colorant rouge alimentaire pour une couleur + bonbon.