

VERRINES MOUSSE TAGADA



INGREDIENTS pour 4 personnes

- 125g de mascarpone



- 3 œufs



- 25 fraises Tagada



- 5 cl de crème fraîche



DEROULEMENT

1- Faire fondre les fraises Tagada et la crème à feu doux.



2 -Séparer les blancs des jaunes



3- Foutez les blancs en neige



4- Fouetter les jaunes avec le mascarpone.



5- Ajouter les blancs en neige, puis le mélange crème /Tagada.



6- Remplir des verrines de ce mélange, placer une fraise sur chacune ,et les placer 60 minutes (ou plus) au réfrigérateur.

BON APPETIT !!!

