

# Mousse aux fruits



## Ingrédients :

- \* 1kg de purée de fruits
- \* 1kg de crème foisonnement
- \* 60 à 130g de sucre selon le fruit choisi
- \* 2càc d'agar agar

## Recette :

Sortez la purée de fruits préalablement si vous optez pour de la purée surgelée.

Pendant qu'elle ramolit, fouettez la crème, fermement.

Dans une casserole, faites chauffer la purée avec le sucre.

Une fois, que le mélange est homogène, ajoutez l'agar agar, mélangez bien.

Portez à ébullition, avant de retirer du feu.

Mélangez la crème & le mélange purée de fruit. Laissez prendre au froid pendant au moins 1h.

Présentez votre mousse en verrines, avec des fruits ou du biscuit écrasé.

## Disponible aux Etablissements Salvi :

Les purées de fruits, la crème foisonnement, le sucre, l'agar agar.  
(Des fruits entiers, des brisures de spéculoos)