# [Mousse de fraise sur son palet breton](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/322179/1306647576/mousse_de_fraise_sur_son_palet_breton.shtml)note_4

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   |   |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |

 |
| **Préparation :** 30 mn **Cuisson :** 10 mn **Repos :** 120 mn  |

**Pour 4 personnes :**  Pour les palets bretons :  85 g de farine  40 g de beurre salé  1 jaune d'oeuf  35 g de sucre  Pour la mousse de fraise :  200 g de [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml) + 1 fraise  4 cuillères à soupe de sucre  20 cl de crème liquide  1,5 feuille de gélatine  Pour le décor :  10 cl de [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml) en purée  1 sachet de nappage pour tarte  |

 |
| * Préparation
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     Préchauffez le four à 180ºC (thermostat 6) et mettez au congélateur un saladier et les branches du batteur.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  2     Préparez le sablé. Emiettez le beurre, la farine et la levure et ajoutez-y le jaune d'oeuf battu avec le sucre. Mélangez bien et étalez dans le [fond](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/64/fond.shtml) des [moules](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml). Enfournez 10 minutes dans un four préchauffé à 180ºC.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  3     Pendant ce temps, préparez la mousse de fraise. Recouvrez d'eau froide les feuilles de gélatine, réduisez en purée les [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml) et ajoutez-y le sucre. Laissez tiédir le tout. Et une fois que la purée de [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml) est tiède, ajoutez-y la gélatine essorée et mélangez bien.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  4     Pendant ce temps, montez la crème en chantilly bien ferme. Ajoutez-y la purée de [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml) légèrement refroidie. Mélangez le tout et déposez sur les biscuits. Coupez la fraise restante en petit morceaux que vous déposerez dans la mousse. Placez au congélateur.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  5     Préparez maintenant le décor en suivant les indications du sachet pour nappage pour tarte, et le tour est joué...  |

 |