# [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... | |