



## Mousses

# Fraises au poivre de sechouan en cuillères



**10 min 10 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

**0**

CUISSON

**0**

REPOS

**91**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### 4 Fraise

4 c. à soupe **Mascarpone**

4 c. à café **Crème liquide (fleurette)**

1 c. à café **Sucre glace**

1 **Poivre de Sichuan**

### Étape 1

#### Préparation des cuillères

- 1 Mélanger le mascarpone, la crème, le sucre et battre le tout jusqu'à obtenir une chantilly bien ferme.
- 2 Tous les éléments de la crème doivent être bien froids, tout comme le saladier ou le bol du batteur dans lequel elle va être réalisée.
- 3 Passer les fraises rapidement sous l'eau et les équeuter. Il ne faut pas équeuter les fraises avant de les laver au risque de les voir se remplir d'eau.
- 4 Couper les fraises en tranches.
- 5 Pour monter les cuillères, commencer en répartissant la crème, poser dessus les fraises et finir en saupoudrant de poivre de Sechouan moulu.