



GÂTEAU NUAGE DE FRAISES

Ingrédients

150 gr de biscuits « p'tits bretons »
80 gr de beurre
250 gr de fraises de Plougastel
2 blancs d'œufs
120 gr de sucre

Préparation

1. Préchauffez le four à 180°C
2. Mixez les biscuits avec le beurre.
3. Répartissez le mélange dans un moule en silicone et passez au four le fond de tarte pendant 12 minutes environ.
4. À la sortie du four, tassez le biscuit avec le dos d'une cuillère.
5. Laissez refroidir sans démouler.
6. Dans un bol, mettez les blancs d'œufs, les fraises en morceaux et le sucre.
7. Fouettez pendant une dizaine de minutes afin d'obtenir une mousse ferme.
8. Versez la mousse sur le biscuit bien refroidi.
9. Placez le tout au congélateur pendant au moins 4 heures (la veille pour le lendemain c'est encore mieux)
10. Au moment de servir, démoulez avec précaution, dégustez aussitôt.

