

CRÈME DE FRAISES

- 400 g de fraises gariguettes
- 220 g de fromage blanc
- 10 cl de crème fleurette
- 1 c. à s. de sucre vanillé
- 50 g de sucre glace
- Feuilles de menthe fraîche

Équeuter les fraises et en réserver 100 g.

Mixer le reste avec le fromage blanc, le sucre vanillé et la moitié du sucre glace. Verser dans un cul de poule.

Sortir la crème fleurette du réfrigérateur pour la monter en crème chantilly. Lorsqu'elle commence à prendre ajouter doucement le reste du sucre glace tout en continuant à fouetter.

Incorporer la crème chantilly dans la préparation de fromage blanc avec une Maryse tout en soulevant le fromage blanc.

Verser dans des coupes à dessert et placer au frais pendant 4 heures.

Ajouter les fraises réservées coupées en 2 ou 4 selon la taille et quelques feuilles de menthe fraîche au moment de servir.

