

Fromage blanc aux fraises

Ingrédients

- 400 gr de fromage blanc 20% de MG
- 60 gr de sucre en poudre
- 250g de fraises
- 80 g de crème fraîche (très froide)

Préparation

- Lavez les fraises et équeutez-les
- Réduisez les 2/3 des fraises en purée au mixer. Passez les au tamis fin.(Je passe volontiers cette étape)Incorporez cette purée au fromage blanc.
- Fouettez la crème très froide en chantilly et mélangez là délicatement à la préparation précédente.
- Répartissez dans des coupes individuelles et décorez des fraises que vous avez réservées. Servez très frais.