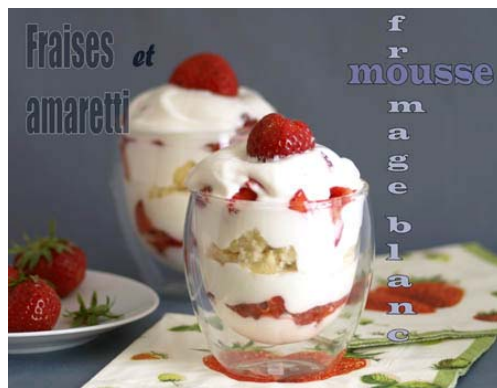


DESSERT LEGER AUX FRAISES, NUAGE DE FROMAGE BLANC ET AMARETTI



Facile

Préparation: 10-15 mn

Cuisson: sans

Pour 4 personnes:

150 g de fromage blanc battu à 20%

12 cl de crème fleurette entière

QS sucre (selon le goût) ou sirop d'agave

8 amaretti

150 g de fraises

Laver les fraises rapidement sous l'eau courante, ne les équeuter qu'après les avoir lavées et les poser sur un papier absorbant pour qu'elles sèchent. Réserver

Mélanger le fromage blanc au sucre, 4 càs pour moi (ou au sirop d'agave, 2 càs) et réserver au frais le temps de battre la crème bien froide en chantilly ferme. Incorporer délicatement le fromage blanc cuillère après cuillère à la chantilly.

Couper les fraises en petits dés en en conservant 4 entières.

Finition:

Mettre quelques dés de fraises au fond des verres, recouvrir de 2 càs de mousse de fromage blanc et émietter 2 amaretti sur cette couche. Ajouter encore du fromage moussé, des fraises et terminer par encore par du fromage blanc. piquer une fraise sur le dessus et réserver au frais jusqu'au service.