

## DELICE DE FRAISES AUX PETITS SUISES



**Pour 4 personnes :**

**300g de fraises  
2 oranges  
6 petits-suisse à 3,8%MG  
4 madeleines  
60g de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
2 càs de crème épaisse à 4%MG  
1 blanc d'œuf  
1 càc de sirop de fraise**

**Rincer les fraises.**

**En réserver 4 pour la décoration.**

**Equeuter et couper en lamelles les autres.**

**Les arroser du jus des oranges pressées et du sirop de fraise.**

**Laisser mariner au moins 30 minutes au frais.**

**Fouetter les petits-suisse, la crème, 40g de sucre et le sucre vanillé.**

**Monter le blanc en neige en ajoutant à la fin le reste de sucre.**

**L'incorporer délicatement à la préparation précédente et réserver au frais.**

**Emietter grossièrement les madeleines et en répartir la moitié dans le fond des verrines.**

**Couvrir d'une couche de fraises avec un peu de leur jus et d'une couche de crème.**

**Renouveler l'opération une fois.**

**Réfrigérer au moins 2h.**

**Décorer des fraises réservées et servir**

*<http://tendance-gourmande.over-blog.com>*