

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>