

Mai

Trifle aux fraises



Préparation

1. Mélanger le fromage blanc et le sucre, battre au fouet quelques minutes pour rendre le mélange mousseux.
2. Battre les blancs en neige et les incorporer au fromage blanc.
3. Séparer la mousse en deux parts.
4. Mixer quelques fraises et les ajouter à une moitié de la mousse.
5. Couper 4 biscuits à la cuillère en 4 ou 6 morceaux.
6. Les disposer au fond du verre et monter en trifle en déposant une couche de mousse à la fraise, puis quelques fraises coupées en morceaux, une couche de mousse nature et quelques fraises.
7. Finir votre dressage avec un peu de mousse à la fraise, un demi-biscuit et une demi-fraise.
8. Maintenir au frais jusqu'au moment de servir.

Ingrédients

- 250 gr de fraises 
- 400 gr de fromage blanc 
- 2 blancs d'oeufs 
- 6 biscuits à la cuillère
- 2 c à s de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé

Allergènes
oeuf + gluten
+ lait



Acheter local

