

Fromage Blanc aux Fruits Rouges



Pour
6 personnes



Préparation
10 minutes



Cuisson
10 minutes

Ingédients

Fromage blanc 40% MG / ES La Viette	250 g
Crème fraîche liquide	20 cl
Fruits rouges surgelés	500 g
Sucre en poudre	50 g
Sucre glace	50 g

Les étapes de la recette

- Décongeler les fruits rouges à température ambiante sur du papier absorbant sans les entasser.
- Verser le sucre en poudre et 5 cl d'eau dans une casserole, puis porter à ébullition et laisser bouillir 5 minutes.
- Ajouter les fruits rouges, mélanger et laisser cuire à feu très doux durant 5 autres minutes.
- Retirer du feu et laisser refroidir.
- Monter la crème liquide en chantilly.
- Quand elle est bien ferme, saupoudrer de sucre glace en continuant de fouetter.
- Mélanger délicatement la chantilly et le fromage blanc, puis réserver au frais.
- Répartir les fruits dans 6 verrines ou coupelles.
- Verser le fromage blanc 40% MG / ES La Viette par-dessus.
- Servir aussitôt ou garder au frais jusqu'au moment de servir.

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr

Pour réaliser cette recette



Fromage blanc 9% MG