

Fromage Blanc aux Fruits Exotiques et Spéculoos



Pour
4 personnes



Préparation
15 minutes

Ingédients

Fromage blanc	180 à
20% MG / ES La Viette	200 g
Crème Fraîche	1 cuillère
Épaisse 30% MG	à soupe
Grand Fermage	généreuse
Mangue	1
Fruits de la passion	3
Vanille liquide	
de Madagascar	1 cuillère à soupe
Sucre glace	1 cuillère à soupe rase
Biscuits spéculoos	10
Éclat de noisettes	
grillées (ou à défaut	1 cuillère
du pralin)	à café

Les étapes de la recette

- Peler et ôter le noyau de la mangue et la couper en brunoise.
- Couper les fruits de la passion en deux, ôter toute la chair et les passer au chinois pour récolter le jus.
- Incorporer délicatement le jus de passion avec la mangue et réserver.
- Verser le Fromage blanc 20% MG / ES La Viette dans un bol et fouetter pendant 1 à 2 minutes à l'aide d'un fouet électrique. Ajouter la Crème Fraîche Épaisse 30% MG Grand Fermage, la vanille, et le sucre glace en continuant de fouetter – le mélange doit être léger et onctueux.
- Écraser les Spéculoos à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou un mortier. Incorporer les éclats de noisette.
- Dresser le dessert dans de petits bocaux en déposant délicatement une couche de fromage blanc, une couche de biscuits émiettés, une seconde couche de fromage blanc et terminer par les fruits.

Pour réaliser cette recette



Fromage blanc 3.5% MG La Viette



Crème fraîche 30% MG BIO

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr