



VERRINES TOUTES ROSES ET LEGERES



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: sans

Pour 4 verrines:

250 g de fromage blanc à 20% de matières grasses

15 cl de crème fleurette

8 biscuits de Reims

6 càs de Confiture (Hero) confiture ou de fraises

Une douzaine de fraises

Passer rapidement les fraises sous l'eau sans les équeuter. Les sécher et le couper en 2 ou 3 dans le sens verticale. Réserver sur un papier absorbant.

Mettre le fromage blanc et la crème dans le bol du batteur en incorporant petit à petit les biscuits cassés en 3 ou 4 morceaux pour qu'ils soient broyés et bien mélangés. L'appareil devient rose et un peu aéré.

Montage:

Mettre 1 ½ càs de confiture de fraises au fond de la verrine. Disposer les fraises côté coupé le long des parois externes des verrines avant de remplir le centre avec le fromage. Terminer avec une fraise ou comme ici avec un pétale de rose confit.