

FONTAINEBLEAU AUX FRUITS ROUGES



Pour 6 personnes

Ingrédients :

350 g de fraises (ou fruits rouges)

300 g de fromage blanc en faisselle à 40%MG

30 cl de crème liquide entière

100 g de sucre en poudre

1 gousse de vanille

Mettre le fromage blanc à égoutter dans une passoire fine pendant au moins 1 heure.

Disposer la faisselle dans un grand saladier et la battre délicatement au fouet à main pour le rendre lisse. Fendre la gousse de vanille en deux, récupérer les graines noires et mélanger à la faisselle. Ajouter 70 g de sucre.

Monter la crème liquide en chantilly ferme. L'incorporer petit à petit à la faisselle vanillée.

Répartir le mélange dans des coupes.

Laver rapidement les fraises et les couper en deux. Saupoudrer le reste de sucre sur les fraises. Mélangez délicatement. Répartir les fraises sur les fontainebleaux.

Réserver les fontainebleaux au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.