

# NEIGE AUX AMANDES ET COMPOTE DE FRAISES



**Pour 4 personnes**

**Ingrédients :**

**1boite de 250ml de lait concentré sucré**

**4 blancs d'œufs**

**1 tasse à thé de semoule de blé fine**

**1 tasse à thé de poudre d'amandes**

**Compote de fraises :**

**500g de fraises**

**½ verre de sucre**

**1 cuillère à soupe de maïzena**

**1 brique de crème fleurette**

**Mettre dans une casserole le contenu de la boîte de lait concentré et utiliser la boîte pour ajouter 4 mesures d'eau. Verser la tasse de semoule de blé et faire chauffer à feu doux jusqu'à ce que la semoule gonfle.**

**Quand la semoule est cuite, ajouter la poudre d'amandes.**

**Battre 4 blancs d'œufs en neige et les incorporer hors du feu à la semoule. Réserver dans un grand plat au réfrigérateur.**

**Pour la compote de fraises, mettre les fraises dans une casserole avec 1 verre d'eau et ½ verre de sucre. Faire cuire jusqu'à ce que les fraises soient fondantes. En fin de cuisson, ajouter 1 cuillère à soupe de maïzena préalablement diluée dans ½ verre d'eau tiède. Mélanger et réserver.**

**1h avant de servir monter la crème fleurette en chantilly.**

**Dresser des coupes en déposant une première couche de neige d'amande, puis une couche de compote et recouvrir de chantilly. Garder au frais avant de servir.**

*Joëlle Ichac/ 19 février 2024*