

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