

Verrines de Fraises et Fromage Blanc en Faisselle

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- FAISELLE (FROMAGE BLANC)	350 g
- FRAISES	500 g
- SUCRE SEMOULE	60 g
- VINAIGRE BALSAMIQUE	40 ml

Recette:

- Coupez 300 g de fraises en morceaux, ajoutez 40 g de sucre et le vinaigre balsamique. Mélangez et laissez reposer au frais pendant 1 heure.
- Ecrasez les 200 g de fraises restantes.
- Lissez la faisselle au fouet avec 20 g de sucre. Ajoutez les fraises écrasées. Laissez reposer au frigo pendant 45 minutes.
- Répartissez les fraises dans les verres avec la sauce balsamique puis nappez de faisselle aux fraises.

