

Fontainebleau aux Fraises Label Rouge

4 personnes | Préparation : 20 min | Cuisson : 0 min

Ingrédients :

250g de Fraises Label Rouge
200g de fromage blanc en faisselle
30 cl de crème liquide entière.
40g de sucre en poudre
Extrait de vanille liquide (4 gouttes)

Préparation :

1-Le Fontainebleau :
Prenez une mousseline, rincez-la à l'eau claire.
Mettez le fromage blanc dans une passoire tapissée avec la mousseline.
Placez la passoire au-dessus d'une terrine.
Laissez égoutter 2h au frais.

2-Les Fraises Label Rouge :
Lavez, équeutez les fraises.
En réserver quelques-unes pour la déco.
Coupez les autres en petits cubes.
Réservez.

3-Préparation du Fontainebleau :
Fouettez la crème liquide très froide en chantilly.
Ajoutez 40 gr de sucre et l'extrait de vanille en continuant de fouetter.
Quand la crème fait des « becs » elle est à point.
Incorporez la crème délicatement au fromage blanc égoutté, en soulevant bien la masse.
Répartissez dans des verrines.

Déposez des cubes de Fraises Label Rouge.
Décorez d'une 1/2 fraise.
Remettez au frais jusqu'au moment de servir