

Verrine pommes fraises facile

Nombre de personnes : 4 Pers

Temps de préparation : 15 min

Difficulté : Facile

Ingrédients / pour 4 personnes :

250 g de petites fraises
300 g de compote de pommes
1 blanc d'oeuf monté en neige
300 g de fromage blanc à 20%
1 sachet de sucre vanillé
2 cuillères à soupe de sucre en poudre
feuilles de menthe pour la déco (fac)

PRÉPARATION :

ÉTAPE 1

Mélangez le fromage blanc avec les sucres, ajoutez délicatement le blanc d'oeuf monté en neige.

ÉTAPE 2

Lavez et équeutez les fraises.

ÉTAPE 3

Dans 4 verrines, versez de la compote de pommes. Disposez, d'abord sur le pourtour, des fraises debout puis terminez en remplissant le centre.

ÉTAPE 4

Ajoutez une couche de préparation au fromage blanc sans tasser, puis une autre couche de compote de pommes. Terminez par des fraises disposées joliment et quelques feuilles de menthe.

<https://cuisinemomix.com/verrine-pommes-fraises-facile/>