



CRÈME DE CHÈVRE FRAIS

Avec des fraises marinées



 Très facile

 Total : 15 min.

 À manger dans les 5 jours

Le mascarpone, le fromage blanc et la ricotta sont très souvent utilisés dans les desserts. Mais aujourd'hui, vous allez déguster une combinaison aussi surprenante que réussie : des fraises au balsamique avec du chèvre et de la crème.



Fraises ✱



Chèvre frais ✱



Crème à fouetter ✱

DÉLICIEUX — DESSERT

CRÈME DE CHÈVRE FRAIS

USTENSILES

Bol, mixeur plongeant et bol profond.



1 Enlevez la couronne des **fraises** et découpez-les en quatre.



2 Dans le bol, mélangez les fraises, ¼ cs de sucre par personne et le vinaigre balsamique ★.



3 Dans le bol profond avec mixeur plongeant, mixez le **chèvre**, la **crème à fouetter** et 1/2 cs de sucre semoule par personne ★★.



4 Servez la **crème de chèvre** dans de petits bols ou versez-la délicatement dans de jolis verres. Disposez enfin les **fraises** marinées par-dessus.

★ **CONSEIL** : Pour ce plat, libre à vous de préférer le vinaigre balsamique blanc ou noir. Le noir a un goût un peu plus prononcé, mais il offre justement un bon contrepiéd à la douceur de la crème au chèvre. Le balsamique blanc est plus sucré et plus doux.

★★ **CONSEIL** : En battant la crème au chèvre, assurez-vous qu'elle ne devienne pas trop épaisse : il serait alors difficile de la verser dans un verre.

INGRÉDIENTS	2P	4P	VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Fraises (g) ✱	250	500	Énergie (kJ/kcal)	2289 / 547	806 / 193
Chèvre frais (g) 7) ✱	50	100	Lipides (g)	41	14
Crème à fouetter (g) 7) 15) 20) ✱	200	400	Dont saturés (g)	26,7	9,4
Sucre semoule* (cs)	3½	7	Glucides (g)	36	13
Vinaigre balsamique blanc ou noir* (cs)	1½	3	Dont sucres (g)	33,1	11,7
			Fibres (g)	2	1
			Protéines (g)	7	3
			Sel (g)	0,3	0,1

* À ajouter vous-même | ✱ Conserver au réfrigérateur

ALLERGÈNES

7) Lait/lactose

Peut contenir des traces de : 15) Gluten 20) Soja

Nous aimerions beaucoup savoir ce que vous pensez de HelloFresh. N'hésitez pas à nous appeler, à nous écrire ou à nous contacter via les réseaux sociaux.



#HelloFresh

www.hellofresh.nl
www.hellofresh.be