



CRÈME DE CHÈVRE FRAIS

Avec des fraises marinées



 Très facile

 Total : 15 min.

 À manger dans les 5 jours

Le chèvre frais n'est pas seulement réservé aux tartines ! Tout comme la mascarpone, le fromage blanc et la ricotta, il peut être incorporé dans de nombreux desserts. Dans cette recette, ce fromage relève délicieusement la douceur de l'association italienne fraises-balsamique.



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 contrepied 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

Une question ? Nous sommes disponibles 7j/7 pour y répondre : n'hésitez pas à nous contacter !