

Fromage blanc aux fruits rouges

Source : « recettes à petits prix », éditions mango, auteur Marie-laure Tombini



30 mn



sans



sans



sans



4 coupes

- 2 blancs d'œufs
- 2 cuillères à soupe de sucre semoule
- 400 g de fromage blanc égoutté (ou petits suisses naturels)
- 250 g de fraises
- 125 g de framboise



- 1** Séparez les blancs d'œufs des jaunes ;
- 2** Dans un saladier, mettre le fromage blanc ;
- 3** Montez les blancs en neige et ajouter délicatement et progressivement le sucre tout en continuant à fouetter les blancs en neige afin de réaliser une meringue ;
- 4** Incorporez délicatement la meringue à la préparation au fromage blanc ;
- 5** Versez aussitôt dans 4 coupes et garnissez de fraises et de framboises.
- 6** Servez sans trop attendre.

Remarque : dans la recette de base, 2 cuillères à soupe de sucre sont ajoutée et le jaune des œufs est mélangé à la moitié du sucre puis le fromage blanc est ajouté ... les 2 recettes sont bonnes, à vous de choisir !

Le conseil : Ces coupes doivent être réalisées au dernier moment, car le blanc d'œuf retombe au bout d'un certain temps et laisse du liquide au fond des coupes.