



Dôme chocolat guimauve fraise

Ingrédients pour 12 dômes

- 250 g de guimauves à la rose
- 500 g de fromage blanc à la faisselle
- 12 sablés type Breton
- 12 fraises
- 1 c à soupe de sirop de rose
- coulis de fraises
- 200 g de chocolat noir
- 1 noix de beurre

Bien faire égoutter la faisselle.

Fondre les guimauves à feu très doux dans une casserole, ajouter en fouettant la faisselle et le sirop de rose.

Mouler la préparation dans des empreintes demi sphères en silicone en incrustant une fraise coupée en deux au centre de la crème.

Mettre au grand froid pour au moins 3 heures.

Démouler les dômes délicatement et placer un sablé sous chacun. Réserver au frais.

Fondre le chocolat au bain marie, lisser avec une noix de beurre.

Disposer les dômes sur une grille et enrobez les rapidement de chocolat fondu. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Préparer un coulis en mixant finement les fraises avec un peu de sucre (facultatif)

Servir chaque dôme entouré d'un trait de coulis de fraises et saupoudré de quelques grains de sucre coloré pour la déco.

Le croquant du chocolat allié à la douceur de la crème à la guimauve est une jolie surprise en bouche et quand la cuillère tombe sur un petit morceau de fraise c'est un délice.

Nota

Nul besoin d'ajout de liant pour cette recette car la guimauve contient suffisamment de gélatine. Vous pouvez bien sûr utiliser des Chamallows pour faire cette recette et varier les parfums, abricots en dés, framboises seront parfaits, un enrobage chocolat au lait ou blanc aussi, à vous d'imaginer !!!

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>

PAGE PROTECTED BY **COPYSCAPE** DO NOT COPY

