

Fontainebleau aux fraises et au romarin



(pour 2)

*200 g de fraises
1 brin de romarin
1 cs de sucre
150 g de fromage blanc
10 cl de crème fleurette
1 sachet de sucre vanillé
1 cc de sucre*

Rincez les fraises, équeutez-les et coupez-les en petits dés. Mettez-les dans un saladier avec le romarin et saupoudrez de sucre en poudre. Mélangez puis laissez macérer minimum 3 heures au frais.

Avant de servir, montez la crème en chantilly avec le sucre vanillé et le sucre en poudre. Ajoutez-la ensuite au fromage blanc.

Répartissez les fraises dans des verres et recouvrez de crème. Servez immédiatement.

Source : Magazine version Femina