



BLANC-MANGER AUX FRAISES



Pour 4 personnes:

350 g de fromage blanc en faisselle bien égoutté
50 cl de lait
100 g de poudre d'amandes
1 càs de sirop d'orgeat (facultatif)
5 feuilles de gélatine préalablement ramollies dans l'eau froide
80 g de sucre en poudre
300 g de fraises

La veille:

Faire chauffer le lait avec la poudre d'amandes et laisser infuser pendant Une trentaine de mn.
Passer au tamis, ajouter la cuillerée de sirop d'orgeat. Réserver.
Prélever 1 càs de poudre d'amandes, la mélanger au fromage blanc et au sucre jusqu'à ce que ce soit bien homogène. Réchauffer 2 càs de lait d'amandes pour y faire fondre la gélatine et incorporer la totalité du lait au fromage blanc. Laisser à température ambiante pendant 1 heure ou 2 avant de mettre dans des cercles individuels de 7 cm de diamètre environ.
Réserver au frigo jusqu'au lendemain.

Le lendemain:

Laver rapidement les fraises sans les équeuter. Bien les sécher et les couper en deux dans le sens de la hauteur.

Finition:

Démouler les blanc-manger en passant une lame de couteau le long des parois des cercles et placer les gâteaux au centre de l'assiette. Décorer le dessus et le tour avec des fraises.

Si on préfère on peut arroser le blanc-manger avec un coulis. J'ai choisi les fraises natures pour ne pas avoir un dessert trop sucré.

J'aime bien aussi le côté pas totalement lisse du fromage blanc grâce à l'ajout de la pulpe d'amandes, c'est un choix, ceux qui préfère une texture plus lisse ne mettront pas la poudre d'amandes après avoir filtré le lait!

On peut aussi, par contre, parsemer le blanc-manger avec du basilic ciselé.