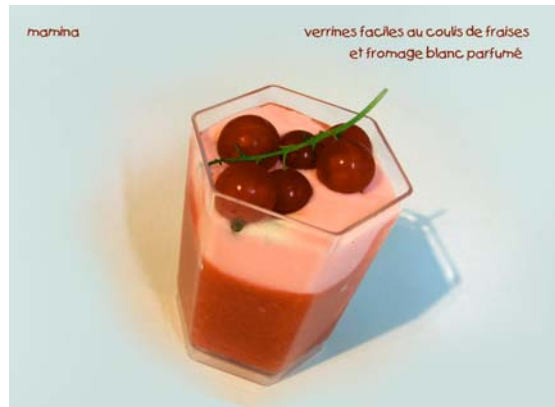




COULIS DE FRAISES AU FROMAGE BLANC PARFUME



Pour 6 personnes dans des verres ou pour une quinzaine de petites verrines:

250 g de fraises
70 g de sucre en poudre
1 càc de jus de citron
150 g de fromage blanc à 20% (style calin)
La quantité de sirop qui vous convient (couleur rose de préférence)
Quelques grappillons de groseilles ou une framboise par verre

Laver les fraises rapidement, les sécher sur un papier absorbant et les équeuter seulement après pour ne pas les gorger d'eau. Les couper en morceaux avant de les mettre dans le blender avec le sucre et le jus de citron. Mixer pour que ce soit bien fin, verser dans les verres et réserver au frais.

Mélanger le sirop choisi en quantité suffisante pour que le fromage blanc soit coloré en rose et suffisamment sucré. Le coulis étant volontairement un peu acidulé, il faut compenser avec le sirop.

Finition:

Au moment de servir compléter les verres avec le fromage blanc parfumé et décorer avec un fruit frais.