

Fromage blanc glacé aux fraises

Pour 2 personnes.

100 g de fromage blanc ; 50 g de crème fraîche ; 75 g de sucre ; 1 jaune d'œuf ; le blanc d'œuf battu en neige.
200 g de fraises ; 40 g de sucre.

Glace au café ou au chocolat : 1 jaune d'œuf ; 40 g de sucre ; 1 dl ½ de lait ; 2 c à café rases de café en poudre soluble ou de cacao.

50 g e crème fraîche.

Décor : fraises à volonté.

Quelques heures avant le repas, préparer la glace (si on ne l'achète pas toute faite) en mélangeant jaune d'œuf et sucre avec la poudre de café ou le cacao (on peut utiliser moitiés café et moitié cacao) et verser dessus le lait bouilli. Porter sur le feu, laisser légèrement épaissir, sans bouillir, car le jaune d'œuf se coagulerait. Verser dans un petit tiroir du réfrigérateur et laisser la crème complètement refroidir avant de mettre le tiroir dans le congélateur. Lorsque la crème commence à durcir, y ajouter la crème fouettée et mélanger intimement.

Remettre à glacer.

D'autre part, on aura équeuté les fraises, on les aura coupées en morceaux et saupoudrées de sucre. Elles doivent macérer au moins deux 2 heures.

Egoutter le fromage blanc puis le battre longuement avec sucre et jaune d'œuf. Y ajouter les fraises macérées, égouttées, le blanc d'œuf battu en neige et la crème fouettée. Verser dans les coupes et mettre au frais au réfrigérateur, jusqu'au moment de servir. Sortir alors les coupes bien froides et poser au centre de chacune la glace façonnée en boule à l'aide de 2 c à soupe. Décorer avec des fraises équeutées, préalablement trempées dans le jus de macération des fraises précédentes, cuit en sirop sur feu doux puis refroidi (ce sirop peut également, à volonté, être ajouté au fromage blanc).

Accompagner de biscuits aux amandes ou autres biscuits.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.