

Coupes de petits suisses et de fraises



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

C'est un fromage frais non salé à base de lait de vache et enrichi de crème de lait de vache.

Ingrédients

- 7 petits suisses
- fraises du jardin
- rhubarbe du jardin
- sucre en poudre
- quelques gouttes d'eau
- 4 feuilles de menthe

Préparation

- 1 Epluchez et coupez la rhubarbe. Ajoutez les fraises, un peu d'eau, un peu de sucre. Mettez à cuire à feu doux. Une fois cuit, mixez jusqu'à obtenir un coulis. Battez les petits suisses avec un peu de sucre, à doser à votre convenance.
- 2 Montez les coupes : le coulis au fond, puis les petits suisses, ensuite les fraises restantes coupées en deux et pour terminer, une feuille de menthe en déco. Savourez ce bon dessert !

Proposé par

chezmamygigi

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

