

Crèmeux aux fraises



Dessert **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 30 mn

Vous êtes pressée ? Voici un petit dessert très rapide à réaliser !

Ingrédients

- 250 g de fraises
- 20 cl de crème liquide entière
- 150 g de ricotta
- 1 demi citron
- 5 cs de sucre

Préparation

- 1 Rincer et équeuter les fraises.
- 2 Les couper en morceaux, les parsemer d'1 cuillère à soupe de sucre et les arroser de jus de citron. Réserver au frais.
- 3 Ecraser la ricotta à la fourchette avec le reste de sucre dans un saladier, commencer à la fouetter au batteur électrique, puis verser peu à peu la crème liquide bien froide sans cesser de remuer.
- 4 Ce mélange doit être lisse avec l'apparence d'une chantilly.
- 5 Dresser la préparation dans des coupelles, ajouter les fraises et servir bien frais.

Proposé par

chantal

Bonjour;

Je me présente;je m'appelle Chantal;j'aime la cuisine (plutôt traditionnelle),la lecture,la broderie à points comptés,les sorties,les voyages.....et un tas d'autres choses!

Si vous voulez me rejoindre sur mon [blog](#),je vous y accueillerai avec plaisir!

A bientôt!

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

