

Soufflé glacé à la fraise



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 2 h

Si vous n'avez pas d'idée pour le dessert de la fête des Pères, je vous propose de préparer ce soufflé glacé à la fraise. J'ai trouvé cette recette sur une revue qui accompagne le journal Sud-Ouest du dimanche.

Ingrédients

- 200 g de fraises
- 110 ml de crème liquide
- 75 g de fromage blanc
- 2 blancs d'oeufs
- 20 g de sucre
- 6 feuilles de menthe et 6 fraises pour la décoration

Préparation

- 1 Monter la crème en chantilly et la réserver au froid.
- 2 Mixer les fraises en une purée de fruits. Verser dans un saladier avec le fromage blanc et la chantilly. Mélanger délicatement.
- 3 Monter les blancs en neige avec le sucre.
- 4 Mélanger délicatement les blancs en neige à la préparation de façon à obtenir un mélange homogène.
- 5 Cercler des ramequins avec du papier sulfurisé et les remplir avec la préparation. Cette bande de papier sulfurisé permet de faire dépasser le soufflé du moule.
- 6 Placer au congélateur 2 heures.
- 7 Au moment de servir, enlever le ce papier sulfurisé et décorer avec une fraise et une feuille de menthe.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "LA GUILLAUMETTE". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

