

Verrine de fraises, meringue et fromage blanc



Dessert **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

L'onctuosité du fromage blanc vient se mêler au croustillant de la meringue et aux délicieuses fraises. A déguster lors de belles journées estivales comme nous venons d'avoir...

Ingrédients

- 1 barquette de fraises gariguettes
- fromage blanc
- 1 meringue
- sucre
- quelques feuilles de menthe

Préparation

- 1 Laver, équeuter et couper les fraises en 4.
- 2 A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, casser la meringue déposée dans un torchon. Placer quelques morceaux dans le fond de chaque verrine.
- 3 Mélanger le fromage blanc avec le sucre en poudre, ajouter les fraises coupées et quelques feuilles de menthe hachées.
- 4 Verser cette préparation sur la meringue. Décorer le dessus de la verrine avec une fraise et une feuille de menthe.
- 5 Réserver au frais avant dégustation.

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

