

Verrines de fraises aux speculoos



Dessert **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

J'ai eu la chance de trouver chez "Couleur Marché" à Royan, de belles gariguettes venant de France. Alors, en attendant que les nôtres rougissent au jardin, je me suis laissée tenter et j'ai préparé cet excellent dessert que je vous conseille....

Ingrédients

- 100 g de fraises
- 100 g de fromage blanc
- quelques cuillères de sucre fin
- quelques speculoos
- 2 feuilles de menthe

Préparation

- 1 Mixer les speculoos et déposer la moitié au fond de chaque verre.
- 2 Mélanger le sucre au fromage blanc. Comme j'ai pris de la faisselle, j'ai ajouté un peu de crème au fromage blanc pour qu'il soit plus fluide.
- 3 Recouvrir de fromage blanc sur une hauteur de 2 centimètres.
- 4 Mixer les fraises. En garder 4 pour la garniture. Répartir dans chaque verrine.
- 5 Recouvrir avec le reste de speculoos.
- 6 Décorer avec une brochette réalisée avec les fraises entières et la feuille de menthe. Mettre au frais avant de servir.

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

