

Justine ROUCHE
DIÉTÉTICIENNE
NUTRITIONNISTE
29 boulevard Chanzy
08200 SEDAN
07.81.75.48.54
rouchejustine@gmail.com



Verrine à la Fraise



Préparation **20 minutes**

Repos **2 heures minimum**

Pour environ **5 verrines**

Ingrédients

- 300 g fraises
- 100g spéculoos
- 300 g fromage blanc
- 150 g crème fluide
- 4 càs sucre glace

Préparation

1. **Faire chauffer** la crème liquide et verser sur le chocolat préalablement haché.
2. **Fouetter** jusqu'à homogénéisation de la ganache et mettre au frigo environ 10 min
3. **Mélanger** le sucre (et l'arôme vanille) et le beurre mou
4. **Ajouter** l'oeuf et mélanger à nouveau
5. **Incorporer** la farine et la levure chimique
6. Sur un film étirable, **étaler** le chocolat et tailler des rectangles de 3 cm par 5 environ
7. **Etaler** la pâte et tailler des rectangles de 8 cm par 5 environ (ils doivent "emballer" le chocolat)
8. **Enfourner** à 180°C pendant 15min