

Betchee aux fraises



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Ingrédients

250 g de fromage blanc dit « betchée »

400 g fraises mûres

100 g sucre

5 cl lait

2 oeufs

1/2 citron

1 pincée de cannelle

Préparation

Nettoyez, triez, équeutez les fraises, réservez les 12 plus belles. Séparez les jaunes des blancs d'oeufs. Dans une terrine, passez au tamis les fraises épluchées. Dans une seconde terrine, versez le fromage blanc, les 2 jaunes d'oeufs, le sucre, le lait, la cannelle et le jus d'un demi-citron. Triturez et mélangez le tout soigneusement à la spatule. Versez d'abord ce mélange dans le compotier. Recouvrez sans mélanger avec la purée de fraises. Décorez avec les fraises entières. Poudrez de sucre fin. Rangez au réfrigérateur, servez glacé.