



Que faire avec des fruits trop mûrs ?

# Verrine fromage blanc aux fraises

## Ingrédients pour 4 personnes :

- 250 g de fraises
- 150 g de fromage blanc
- « Vous pouvez utiliser de la mascarpone, des petits suisses, du yaourt nature... »
- 70 g de sucre en poudre
- « Vous pouvez remplacer les fraises par des poires, des abricots, des framboises »
- 1 cuillère à café de jus de citron

## Préparation :

- Laver les fraises rapidement, les sécher sur un papier absorbant et les équeuter. Réserver quelques fraises pour le décor.  
« Privilégiez les fraises trop mûres ou abimées pour le coulis »
- Couper les fraises en morceaux avant de les mettre dans le mixeur avec le sucre et le jus de citron. Mixer pour que ce soit bien fin, réserver le coulis au frais.
- Couper les fraises en petits cubes et les mettre au fond des verrines.
- Mélanger le fromage blanc avec du sucre (selon le goût), verser dans les verrines.
- Au moment de servir, compléter les verrines avec le coulis de fraise et décorer avec un fruit frais.