



Les coupes aux fraises et à la ricotta

Recette pour 4 personnes. Préparation : 10 min. Frais : 1 h. Pas de cuisson.

Ingrédients

Pain d'épices : 2 tranches
Ricotta : 60 g
Miel : 30 g
Fraises : 300 g
Sirop de sucre de canne : 15 g
Vinaigre balsamique : 15 g

Matériel

2 jattes moyennes
un fouet
4 verrines
une balance ménagère



Réalisation > la préparation

1. Emietter une demi tranche de pain d'épices au fond de chaque verrine.
2. Dans une jatte, fouetter la ricotta avec le miel. Répartir cette crème dans les verrines, au-dessus du pain d'épices.
3. Couper les fraises en quartiers, les répartir dans les verrines. Mélanger à la crème de ricotta si les fraises recouvrent trop la crème.
4. Dans l'autre jatte, mélanger le sirop de sucre de canne et le vinaigre balsamique. En napper chaque verrine.

Réalisation > le frais

5. Mettre au frais pendant au moins 1 heure avant dégustation.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com