

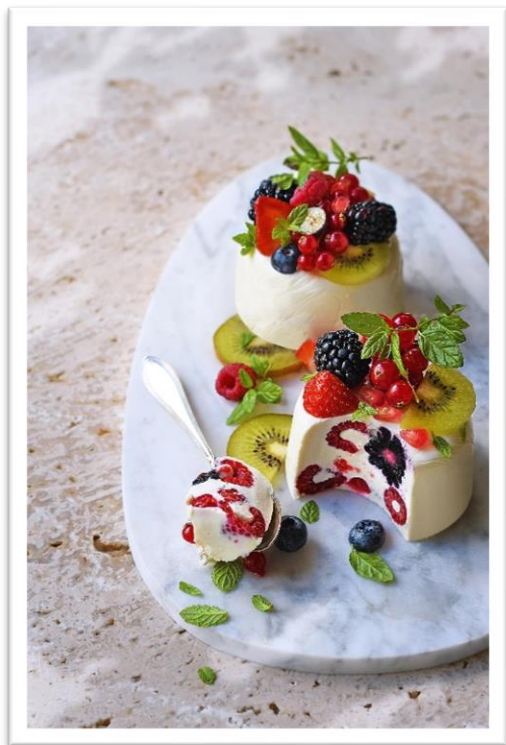
DOMES AUX FRUITS ROUGES ET FROMAGE FRAIS

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 30 mn

Cuisson : 5 mn

Réfrigération : 6 h



Ingrédients

250 g de fromage frais
100 g de crème fraîche
3 feuilles de gélatine
50 g de sucre blanc
1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
100g de crème liquide 30% de matière grasse
500 g de fruits rouges frais lavés et séchés
4 branches de menthe

Chemiser des moules à muffins avec du film étirable. Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.

Au batteur, fouetter le fromage frais, le sucre, l'extrait de vanille et la crème fraîche. Réserver

Dans une petite casserole, faire chauffer 4 cuillères à soupe de la préparation, la retirer du feu au premier frémissement, mettre la gélatine essorée, mélanger quelques minutes. L'ajouter dans la préparation réservée et mélanger à nouveau.

La verser dans les moules jusqu'à la moitié, puis incorporer les fruits rouges, en les poussant du bout des doigts.

Recouvrir avec du film étirable et mettre au réfrigérateur au moins 6 heures.

Au moment de servir, démoulez délicatement sur des assiettes à dessert, ôtez le film, décorez avec les fruits restants et des feuilles de menthe.

Astuce : selon la saison et les fruits disponibles, réaliser des variantes en remplaçant la vanille par un arôme naturel de fleurs d'oranger ou de noix de coco, tous les goûts sont permis !