



Terrine fraises et fromage blanc

Ingredients

200g de fraises
3g d'agar agar
170g de chocolat blanc
150g de crème liquide entière
200g de fromage blanc
100g de lait

Étape de la recette

Laver, équeutter les fraises et les couper en 2

Dans le fond et sur les côtés du moule à cake, disposer les moitiés de fraises du côté coupé (voir sur la photo)

--> si ce n'est pas un moule en silicone : penser à filmer, à l'aide d'un film alimentaire

Laisser de côté

Faire chauffer ensemble le lait, la crème liquide et le chocolat blanc en morceaux jusqu'à ce qu'il soit complètement dissout

Hors du feu incorporer l'agar agar, porter à ébullition et laisser à feu doux 5 à 10 minutes, en mélangeant

Laisser la préparation tiédir puis ajouter le fromage blanc et mélanger

Verser doucement la préparation dans le moule à cake sur les fraises

J'insiste sur doucement sinon les fraises remontent, vous aurez eut-ˆtre remarqué qu'il m'en manque une au milieu de ma terrine

Mettre au frais 4h

Se déguste frais

ASTUCE

**Accompagnée; d'un coulis et d'un petit biscuit c'est le top !! **