#### Isabelle Jamin - Cabinet Naturabelle



64, rue Jean Bernard 55000 BAR-LE-DUC isabelle.jamin@jamest.fr 06 64 87 29 90 https://isabellejamin.fr

## **DESSERT**

# Délice aux fraises





## Durée total réalisation : 1 h 35 mn

Temps préparation : 25 mn
Temps repos : 60 mn
Temps cuisson : 10 mn

#### Ingrédients (pour 10 Verrines de 8 cl) :

- 500 g de fraises
- 5 c à s de sirop d'agave
- 25 cl de lait de riz
- 2 g d'agar agar

## Préparation de la recette :

Étane '

Nettoyer et équeuter les fraises.

Étape 2

Réserver quelques jolies fraises pour la décoration.

Étape 3

Couper les fraises en petits morceaux et les mettre dans le bol mixeur, verser le sirop d'agave sur les fruits.

Étape 4

Chauffer le lait, insérer l'agar agar et porter à frémissement pendant 3 minutes tout en remuant.

Étape 5

Verser cette préparation sur les fruits.

Étape 6

Mixer pour obtenir un mélange onctueux.

Étape 7

Verser la préparation dans des verrines.

Étape 8

Mettre au réfrigérateur.

Étape 9

Au bout de 15 mn décorer avec les fruits réservés à cet effet.

Étape 10

Laisser au réfrigérateur 1H minimum avant dégustation.