Verrines au fromage frais, aux fraises, aux noix et au chocolat

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

500 grammes de fraises
1 citron (jus et zeste)
1 gousse de vanille (coupée en deux)
1 poignée de noisettes
1 poignée de pistaches
1 poignée de noix de cajou
2 cuillères à soupe de sirop d'érable (ou de miel)
400 grammes de fromage frais
chocolat noir (copeaux)

Méthode de préparation

1. **Coupez les fraises en morceaux, écrasez-les finement et mélangez-les avec le jus du citron et les lamelles de vanille.**
2. **Hachez finement les noisettes, pistaches et noix de cajou.**
3. **Mélangez le fromage à la crème avec le zeste de citron et le sirop d'érable.**
4. **Réalisez à présent quatre couches dans chaque verrine, avec les fraises, le fromage à la crème et les différents types de noix. Garnissez le dessus de copeaux de chocolat noir.**