



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.