



LA LIGUE

CONTRE LE CANCER

VENDEE

Tiramisu fraises & spéculoos

Ingrédients pour 2 personnes :

125 g de fraises

1 oeuf

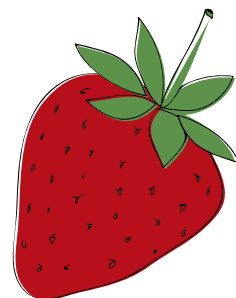
75 g de fromage blanc

15 g de sucre

4 spéculoos

Vanille (gousse ou extrait)

- Battre le sucre avec les jaunes d'oeufs afin d'obtenir un mélange blanchi.
- Ajouter le fromage blanc et la vanille
- Battre les blancs d'oeufs en neige et ajouter délicatement à la précédente préparation.
- Réserver au frais.
- Laver, équeuter et les fraises.
- Ecraser les spéculoos en miettes.
- Préparer les verrines en alternant spéculoos, fraises et crème vanillée. Terminer par quelques miettes de spéculoos et une fraise entière.
- Réserver au frais jusqu'à la dégustation



Bon Appétit !