



Trifle à la fraise



Ingrédients

250 g de fraises
3 c.à.s de sucre
400 g de fromage blanc
2 blancs d'œuf
6 biscuits à la cuillère

Retrouvez toutes
nos recettes :



4 personnes



20 minutes

Préparation

1. Mélanger le fromage blanc et le sucre. Battre au fouet quelques minutes pour rendre le mélange mousseux.
2. Battre les blancs d'œuf en neige ferme et les incorporer au fromage blanc.
3. Séparer la mousse en deux parts.
4. Mixer 5 ou 6 fraises. Les ajouter à une moitié de la mousse.
5. Couper 4 biscuits en morceaux et les disposer dans des verrines.
6. Monter le trifle en déposant une couche de mousse à la fraise, puis quelques fraises coupées en morceaux, une couche de mousse nature, quelques fraises.
7. Finir par un peu de mousse à la fraise (sans complètement recouvrir le verre), un demi-biscuit et une demi-fraise.
8. Mettre au frais jusqu'au moment de servir.