



Les Recettes au fil des saisons



au printemps

Crème brûlée aux fraises

Préparation

Laver, équeuter et couper les fraises en deux.
Les répartir dans 4 ramequins et laisser reposer au réfrigérateur.

Monter la crème bien froide en chantilly.
Fouetter le fromage blanc avec le sucre vanillé et le gingembre, et y incorporer délicatement la chantilly.

Répartir le mélange dans les ramequins, les saupoudrer de sucre roux et de chapelure.
Les placer sous le grill du four pendant environ 2 minutes en surveillant.

Servir sans tarder.

Ingédients pour 4 personnes

- 200 g de fromage blanc
- 250 g de fraises
- 2 sachets de sucre vanillé
- 10 cl de crème fraîche
- ½ cuillère à café de gingembre moulu
- 4 cuillères à café de sucre roux
- 2 cuillères à soupe de chapelure fine



Adapté de <https://www.ptitchef.com/>

Procurez-vous vos légumes chez les producteurs locaux:
www.Hainaut-terredegouts.be



Observatoire
de la
Santé



observatoiresante.hainaut.be - hainaut-developpement.be