

PETIT POT

de crème fruitée

super !

Par personne



Préparation:

15 minutes

Pour 2 personnes:

- 2 125 g de séré maigre nature (p. ex. Coop **Weight Watchers**)
- 2 1 CS de sucre
- 0 1 gousse de vanille
- 3 60 ml de Cremefine à fouetter, 19% MG
- 0 300 g de mélange de baies (par ex. fraises et framboises)
- 0 1/2 cc de mélisse citronnée hachée (ou de menthe)
- 1 1 cc de pistaches hachées

1. Mélanger la séré et le sucre jusqu'à obtention d'une consistance homogène. Couper la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et retirer la pulpe. Batre la Cremefine. Incorporer la Cremefine et la pulpe de vanille au mélange à base de séré.

2. Laver et éponger les baies. En réserver quelques-unes. Réduire les baies et la mélisse citronnée en purée. Répartir la crème et la purée de baies par alternance dans deux récipients en verre hermétiques. Garnir de baies réservées et de pistaches. Bien fermer.

8 pers

séré 500g
sucre 4CS
gousse vanille 2
Crème (25%) 2,5 dl
Fruits ~ 1 kg
Melisse 8 feuille
Pistache 4 cc

5 pers

séré 313gr
sucre 2,5 CS
vanille 2
crème 150ml
baies 750gr
Melisse 5 feuille
pistache 3 cc

Conseil pour le transport

Vous pouvez par exemple utiliser des pots de confitures ou des petits bocaux en verre. Bien fermés, les pots de crème fruités se laissent facilement transporter.