



les bonnes recettes de Marithé

Bavarois aux fraises SANS OEUFS, SANS FARINE DE BLÉ, SANS ARÔME

INGRÉDIENTS

- 400 gr de fraises,
- 6 feuilles de gélatine,
- 200 gr de fromage blanc 30 % M G,
- 3 cuillères à soupe de sucre,
- 3 cuillères à soupe d'eau.

INSTRUCTIONS

- Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Mixez les fraises avec le sucre. Egouttez la gélatine et faites-la fondre dans 3 cuillères à soupe d'eau chaude.
- Mettez la gélatine fondue dans le bol du robot avec les fraises. Ajoutez le fromage blanc. Mixez.
- Répartissez la mousse dans 4 coupes individuelles.
- Placez au réfrigérateur pendant une heure.

Recette élaborée par
Mme Marie-Thérèse ROTH



Service de
Médecine Interne,
Immunologie Clinique
et Allergologie
Hôpital Central
29, Av. de Lattre de Tassigny
54035 NANCY Cedex