

Le Pot tant e aux fraises



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation :** 15 minutes
- ✓ **Cuisson :** 30 à 40 secondes

✓ **Ingrédients**

pour 4 personnes :

- 500 g de fraises (gariguettes)
- le jus d'1/2 citron vert
- 3 cuil. à soupe de sirop d'agave
- 1 pincée de vanille en poudre
- 3 blancs d'œuf
- 1 pincée de sel
- 50 g de sucre
- 4 crêpes dentelles



✓ **Préparation :**

Lavez et équeutez les fraises. Mettez-les dans le bol du blender avec le jus de citron vert et le sirop d'agave. Mixez pendant quelques secondes puis passez le coulis au chinois pour enlever les grains. Réservez au frais

Battez les blancs en neige avec une pincée de sel. Quand ils commencent à devenir mousseux, ajoutez le sucre et continuez de battre pour serrer les blancs. Quand ils sont bien fermes, répartissez les blancs dans 4 petits bols beurrés en lissant la surface. Faites-les cuire au micro-ondes pendant 40 secondes à 350 W.

Versez le coulis de fraises dans 4 assiettes creuses. Déposez délicatement le dôme de blanc en neige. Réservez au frais pendant au moins 30 minutes.

Au moment de servir, saupoudrez de crêpes dentelles écrasées.

www.audalacuisine.com