Dessert fruité express

Dimanche, jour de marché. On revient toujours avec un panier pleins de belles choses. J’avais donc envie de fruits sans pour autant me passer de mon laitage. J’ai donc combiné le fromage blanc du crémier avec quelques fruits de saison…

Pour 1 bol : 2CS de fromage blanc lissé à 40% – 5 fraises – 1 abricots – 1CS de sirop d’agave

Remplissez d’abord votre bol avec le fromage blanc.

Coupez vos fraises (lavées et équeutées), posez-les sur votre fromage blanc.

Lavez votre abricot, coupez-le en quartiers et posez sur le fromage blanc et les fraises.

Arrosez de sirop d’agave et le tour est joué !

Cupcakes Fraises Basilic

Pour 18 cupcakes : 150g fraises – 125g beurre pommade – 125g sucre – 2 oeufs – 150g de farine – 2cc levure

Pour le glaçage : 1 bouquet de Basilic – 15cl de crème liquide entière – 50g sucre glace

Préchauffez votre four à 180°C et garnissez de caissettes papier votre plaque à muffins.

Lavez, équeutez et coupez vos fraises. Réservez sur du papier absorbant.

Dans une jatte, fouettez les oeufs et le sucre. Ajoutez le

beurre et les oeufs 1 par 1. Terminer par la farine et la levure mélangées.

Ajoutez les fraises et mélangez délicatement à la maryse.

Répartissez la pâte dans les caissettes et enfournez pour 20min environ.

Laissez tiédir dans la plaque, puis démoulez et laissez totalement refroidir sur une plaque.

Pendant ce temps, équeutez le basilic en gardant les têtes pour la déco. Plongez les feuilles coupées en deux dans la crème. Faites chauffez légèrement (attention ne pas faire bouillir la crème). Coupez le feu, couvrez et laissez infuser au moins 20min.

Filtrez et placez au froid pour pouvoir monter la crème en chantilly après.

Quand la crème est bien froide (au moins 2 bonnes heures au froid, voire 10min au congélateur en plus), montez la crème en chantilly. Quand elle est bien prise, ajoutez le sucre et continuez de fouetter.

A l’aide d’une poche surmontée d’une douille en forme d’étoile, garnissez le dessus des cupcakes. Apposez une fraise et une tête de basilic pour terminer la décoration.