



## Crème de chèvre frais aux fraises



Dessert



4



30 min

### Ingédients

- 200 g de fromage de chèvre frais
  - 500 g de fraises
  - 2 kiwis
  - 75 g de sucre
  - 1 petit paquet de sucre vanillé
  - 100 g de crème Chantilly
  - 150 g de crème fraîche
  - 50 ml d'eau minérale
  - feuilles de mélisse
- 
- ▶ Laver les fraises et les couper en deux.
  - ▶ Eplucher les kiwis et les couper en morceaux.
  - ▶ Mélanger fraises et kiwis, saupoudrer de 25 g de sucre et laisser reposer environ 15 minutes.
  - ▶ Entre-temps, verser le reste du sucre, le sucre vanillé, la crème Chantilly, la crème fraîche, l'eau minérale et le fromage de chèvre dans un récipient et battre en neige au mixer jusqu'à l'obtention d'une masse crémeuse.
  - ▶ Disposer la crème ainsi obtenue et les fruits en couches successives dans des coupes à dessert.
  - ▶ Décorer de feuilles de mélisse avant de servir bien frais.