

Recette de Fêtes de la Table d'Hôtes



Fromage Blanc aux framboises safrané

*Ingrédients (pour 6 personnes environ): 6portions de fromage blanc en faisselle, **10cl de cyrop de framboises safrané de la Schaafranière**, 10cl de crème fraîche liquide, feuilles de menthe.*

Laisser égoutter les fromages blancs pendant 10 minutes pour retirer une partie le petit-lait

Verser les fromages blancs dans un recipient et mélanger avec la crème fraîche liquide et la moitié du cyrop de framboises.

Ajouter quelques framboises et mélanger délicatement.

Verser dans 6 coupelles individuelles, ajouter les framboises restantes et napper avec le reste du cyrop de framboises.

Décorer avec les feuilles de menthe.

Bonne dégustation !

Remarque : vous pouvez utiliser en fonction de votre goût et des fruits dont vous disposez d'un large choix de cyrop safrané de la schaafraniere ; the vert, sucre de canne, fraise, cerise, griotte, reine-claude, myrtille, ...



www.la-schaafraniere.fr

Producteur-transformateur bio de Safran, Petits Fruits et Plantes Aromatiques
79450 SAINT AUBIN LE CLOUD