

VERRINES AUX FRAISES ET AU CHOCOLAT BLANC D'EMMA

INGRÉDIENTS

MOUSSE:

- **½ tasse de ricotta**
- **½ tasse de crème 35% à fouetter**
- **½ tasse de chocolat blanc**
- **fraises**

CRUMBLE AUX AMANDES:

- **½ tasse de beurre ramolli**
- **½ tasse de cassonade**
- **½ tasse de farine**
- **½ tasse d'amandes moulues**
- **½ tasse de flocons d'avoine**

PRÉPARATION

1. Couper quelques fraises en y ajoutant un peu de sucre, au goût.
2. Mélanger tous les ingrédients pour le crumble aux amandes. Étendre sur une plaque à pâtisserie. Enfourner à 350°F environ 20 minutes jusqu'à ce que ce soit doré. Émietter à la sortie du four.
3. Faire fondre le chocolat blanc au micro-ondes 30 secondes.
4. Fouetter pour bien mélanger le chocolat blanc et la ricotta dans un bol. Refroidir un peu.
5. Fouetter, dans un autre bol, la crème. Incorporer délicatement la crème fouettée au mélange de ricotta.
6. Dans un petit verre, faire des étages de crème et de fruits. Garnir de crumble aux amandes ou de copeaux de chocolat ou de granola.

FAMILLE
au menu