

Crème fouettée à l'abricot



Pour 6 personnes, il vous faut :

- 200 ml de crème fraîche liquide
- 25 g de Sucre vanillé
- 150 ml de Coulis de fruits frais

Poids total de ces ingrédients : 375 grammes

Durée : 17 min.

- Mélangez 200 ml de crème fraîche liquide et 25 g de Sucre vanillé, et fouettez comme pour une crème chantilly.
- Ajoutez 150 ml de Coulis de fruits frais (Abricot).
- Et mélangez délicatement avec une maryse, il s'agit de bien mélanger sans faire retomber la crème pour obtenir quelque chose de léger.
- Dressez dans des verres, en décorant le dessus avec un peu de coulis de fruits.