

Desserts aux fruits, glaces et flans

Blanc manger à la vanille


1h30 25 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISON

1h05

REPOS

267

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le blanc manger

200 g **Fromage blanc**
200 g **Crème liquide (fleurette)**
75 g **Sucre semoule**
4 g **Feuille de gélatine**
1 **Gousse(s) de vanille**

Étape 1

Préparation de l'appareil

- 1 Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. La laisser tremper pendant 3 à 4 minutes afin qu'elle devienne molle.
- 2 Mettre le fromage blanc dans un grand saladier.
- 3 A l'aide d'un couteau d'office, couper la gousse de vanille en deux dans la longueur.
- 4 Racler la gousse de vanille avec la pointe du couteau pour en récupérer les grains. Les ajouter au fromage blanc.
- 5 Ajouter le sucre dans le saladier. Mélanger le tout au fouet.
- 6 Avant de réaliser la crème montée, la crème et le bol doivent être bien froids pour que la crème monte facilement.
- 7 Verser la crème dans le bol du batteur. Battre à vitesse élevée.
- 8 Il est aussi possible de monter la crème à l'aide d'un batteur à main.
- 9 Une fois la crème montée et ferme, la réserver au réfrigérateur.

Presser la gélatine ramollie entre les mains pour

- Presser la gélatine fermement entre les mains pour l'essorer. La mettre dans une casserole, faire chauffer sur feu doux pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elle soit fondue.
- 11** Incorporer la gélatine au fromage blanc. Battre rapidement afin d'éviter la formation de petits morceaux de gélatine.
- 12** Incorporer délicatement la crème fouettée à l'aide d'une maryse en deux fois.
- 13** Couvrir le saladier de film alimentaire et réserver au réfrigérateur pendant une heure.