



Desserts aux fruits, glaces et flans Blanc manger à la vanille



1h30 25 min 0 1h05 267
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de l'appareil

- Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. La laisser tremper pendant 3 à 4 minutes afin qu'elle devienne molle.
- Mettre le fromage blanc dans un grand saladier.
- A l'aide d'un couteau d'office, couper la gousse de vanille en deux dans la longueur.
- Racler la gousse de vanille avec la pointe du couteau pour en récupérer les grains. Les ajouter au fromage blanc.
- Ajouter le sucre dans le saladier. Mélanger le tout au fouet.
- Avant de réaliser la crème montée, la crème et le bol doivent être bien froids pour que la crème monte facilement.
- Verser la crème dans le bol du batteur. Battre à vitesse élevée.
- 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 nélatine ramollie entre les mains nour

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

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