

# BAVAROIS FRAISE

[La cuisine de Laëty](http://La-cuisine-de-Laëty)

[la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com](http://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com)

Ingrédients : ( 4 bavaois )

- 300g Fraises
- 15g Jus de Citron
- 120g Fromage Blanc
- 2 Feuilles de Gélatine
- 30g de Sucre Canderel

> [41 Kcal la verrine de bavaois fraise](#) > [165 Kcal la recette entière](#)

Recette réalisée au Thermomix, MCC ou Autres Robots Culinaires :

- > Mettre les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide
- > Mixer les fraises et le jus de citron
- > Programmer 10 Sec / Vit 8 > Racler les bords
- > Rajouter le Sucre > Programmer 5 Min / 90°C / Vit 2
- > Rajouter les feuilles de gélatine essorées dans le bol
- > Programmer 10 Sec / Vit 3
- > Rajouter le fromage blanc > Mélanger 20 Sec / Vit 3
- > Verser la préparation dans des verrines individuelles
- > Réserver au réfrigérateur 3 heures > Servir frais