

## Parfait aux Fraises



**Pour 6 pers.**

500g de fraises  
150g de crème fraîche  
100g de fromage blanc  
200g de sucre glace  
Décor : 250g de fraises

Lavez et équeutez les fruits ; les écrasez en purée.

- Ajoutez la crème fraîche, le fromage blanc et le sucre glace. Battre au fouet pendant 2 mn pour rendre la crème mousseuse.
- Versez dans les bacs à glace et placez dans le bac congélation du réfrigérateur, en évitant d'ouvrir la porte pendant la congélation (environ 2H).
- Au moment de servir, démoulez en plongeant les bacs dans l'eau froide pendant 20 secondes environ.
- Décorez de fraises.

*Le parfait aux framboises se prépare ainsi aussi.*