

## *Blanc Manger aux fruits rouges*

### Ingrédients pour 8 personnes:

500grs de fromage blanc égoutté	50gr de gelée de groseilles
1 feuille de gélatine	4 biscuits blancs ou macarons
100grs de sucre glace	500gr de fraises, framboises, groseilles
250grs de crème liquide	1dl de coulis de fruits rouges
1 goutte d'essence d'amandes amères	

**Préparation : 10 minutes** - **Temps de repos : 12 heures**

- 1 – Mélangez le fromage blanc avec le sucre glace et 1 goutte d'essence d'amandes.
- 2 – Montez la crème sans sucre.
- 3 – Incorporez la crème dans le fromage blanc puis la gélatine trempée dans l'eau froide pendant 5 minutes.
- 4 – Disposez dans un cercle de diamètre 6cm une ronde de biscuits blancs ou macarons.
- 5 – Remplissez de moitié avec le fromage blanc. Ajoutez une cuillère à café de gelée de groseille. Finissez de remplir.
- 6 – Laissez reposer au frigidaire pendant 12 heures.
- 7 – Démoulez dans une assiette à dessert et décorez de fruits rouges et du coulis.



---

## **Le Théâtre**

---

**Monsieur Lieven VERCOUTEREN**  
**8 Place Mendès France**  
**51200 Epernay**  
**Tél 03 26 58 88 19 – Fax 03 26 58 88 38**  
**Site Internet : <http://www.epernay-rest-letheatre.com>**