

Tartare de fraises à la pistache et broyé du Poitou



Difficulté : ★★☆☆

Temps préparation: 20 min

Pour 4 personnes

- 400 g de fraises
- quelques feuilles de menthe
- 300 g de fromage blanc
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- 2 cuillère à soupe de sucre semoule
- 2 cuillère à soupe de pistaches concassées
- 220 g de Broyé du Poitou (12 galettes)

Préparation

- * Lavez et équeutez les fraises. Coupez-les en petits morceaux.
- * Ajoutez-les feuilles de menthe ciselées et la cassonade.
- * Mélangez bien et laissez au réfrigérateur.
- * Fouetter le fromage blanc avec la crème, le sucre semoule et le sucre vanillé jusqu'à obtention d'une crème onctueuse.
- * Émiettez le broyé du Poitou en grosses miettes.
- * Dans un verre ou dans une coupe, disposez une couche de fraises, un peu de pistaches, des miettes de sablés, de la chantilly, du broyé et finir par des fraises. Décorez avec une feuille de menthe.
- * Servez bien frais.

Suggestion

Vous pouvez remplacer la brisure de Broyé du Poitou par de la brisure de Galipotes