

## RECETTE CREMET D'ANJOU

### Ingrédients :

- 500 gr de fromage blanc lisse Douceur Angevine
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 2 blancs d'œuf
- 1 pincée de sel
- 50 gr de sucre en poudre

Dans un saladier, mélanger le fromage blanc afin qu'il devienne onctueux.

Dans un autre saladier, monter la crème fraîche en chantilly à l'aide d'un fouet électrique, puis ajouter le sucre lorsque la chantilly est bien ferme et mélanger.

Monter les blancs d'œufs en neige.

Dans le saladier de fromage blanc devenu onctueux, incorporer maintenant la chantilly et les œufs en neige délicatement afin de conserver au mélange son aspect aérien et soufflé.

Une fois le mélange bien homogène, verser le dans une passoire que vous poserez sur un saladier pour que la préparation s'égoutte durant 12 heures au réfrigérateur.

Au moment de servir, remplir les coupes sur lesquelles vous pouvez verser du coulis de framboises ou autres fruits.

