P’tits pots gourmand à la fraise
Pour environ 40 p'tits pots

1. ***CRUMBLE***

   350 g de farine
   250 g de beurre
   125 g de sucre
   125 g de cassonade

   Mélanger tous les ingrédients à vitesse lente au batteur à l’aide de la feuille jusqu’à obtention d’un crumble. Répartir le crumble uniformément sur une plaque recouverte de papier cuisson puis cuire environ 20 min à 180°C en four ventilé ou 25 min en four à sole.

2. ***GLACE AU YAOURT***

   1200 g de Ready Line Fiordilatte
   3000 g de lait entier UHT

   Délayer la préparation dans le lait au mixeur plongeant. Laisser reposer 10 minutes.

3. ***MARBRAGE FRAISE***

600 g de Variego Fraise cresco

4. ***MONTAGE ET FINITION***

Répartir le crumble dans le fond des pots. Sangler la glace puis dès la sortie de la turbine, garnir les pots à la poche à douille cannelée sur une hauteur d'environ 3 cm. Déposer du marbrage fraise puis décorer avec des cœurs réalisés au cornet de chocolat blanc et floqués de Spray Velours Rouge ancel. Placer les couvercles puis stocker au congélateur.