Verrine Bio à la fraise, au crumble de sarrasin et mousse de fromage blanc à la vanille Tahitensis
Pour 10 verrines

1. ***CRUMBLE DE SARRASIN***

   100 g de farine de sarrasin Bio
   75 g de beurre d'Isigny Bio
   75 g de sucre de canne Bio

   Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un crumble.
   Cuire à 180°C environ 20 min.

2. ***MOUSSE DE FROMAGE BLANC FERMIER À LA VANILLE TAHITENSIS***

   100 g de fromage blanc fermier au lait cru Bio
   10 g d'Extrait de vanille Tahitensis avec grains Sébalcé
   40 g de sucre de canne Bio
   2 Feuilles de gélatine Argent Bio Sébalcé
   100 g de blancs d'oeufs issus d'oeufs fermiers Bio
   200 g de crème fraîche Bio fouettée

Hydrater la gélatine dans de l'eau froide. Amener le fromage blanc à température ambiante puis ajouter l'extrait de vanille. Monter les blancs avec le sucre. Essorer puis faire fondre la gélatine au micro-ondes quelques secondes avant de l'incorporer au fromage blanc. Ajouter les blancs montés suivis de la crème fouettée.

L'ensemble des gousses, extraits et arômes naturels de Vanille Sébalcé sont compatibles avec la fabrication de produits labellisés Bio (dans la limite des 5% d'ingrédients non biologiques de la composition).

3. ***FRAISES À LA MENTHE***

Environ 500 g de fraises Bio
15 g de feuilles de menthe poivrée Bio ciselée
10 g de sucre de canne Bio

Laver, équeuter et couper les fraises, ajouter le sucre et la menthe ciselée. Conserver les têtes de menthe pour la décoration.

4. ***MONTAGE ET FINITION***

Répartir le crumble dans les verrines, répartir la mousse au fromage blanc puis réserver au réfrigérateur pendant une à deux heures. Répartir les fraises à la menthe puis décorer avec une tête de menthe.