

Rafraîchi de Fraîse et Framboise, Crème légère Feta basilic et Éclats meringués

Pour 4 personnes
Préparation 20 min

Préparation

- Détailler les fruits.
- **Crème légère au basilic**
Mixer tous les ingrédients pour obtenir un mélange homogène.
Réserver.
- **Dressage**
Dans une assiette creuse, déposer les fruits coupés, ajouter la crème de feta, les pousses de basilic, les éclats de meringue, quelques morceaux de feta en dés. Mettre le jus de fraise en saucière à part.

Ingrédients

- 2 barquettes de fraises
- 3 barquettes de framboises
- $\frac{1}{4}$ barquette de myrtilles

Crème légère Feta basilic

- $\frac{1}{4}$ L de crème pâtissière
- 100 g de feta
- $\frac{1}{4}$ botte de basilic ciselé
- 50 g de mascarpone
- 50 g de crème montée

Décor

- Pousses de basilic
- 15 g de meringue
- Feta en dés

- 2 cl de jus de fraise