



Préparation

1. Verser la crème de la Gruyère dans un saladier. Ajouter le sucre glace et quelques gouttes d'eau de rose, puis lisser à la fourchette. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.
2. Mettre les fraises entières dans un deuxième saladier. Les saupoudrer d'un peu de sucre glace et remuer délicatement pour les laisser légèrement mariner. Pas besoin de les couper, les fraises peuvent rester entières.
3. Écraser grossièrement les meringues à la main ou à la fourchette et les répartir dans des coupelles ou des assiettes creuses.
4. Disposer les fraises marinées sur les meringues. Verser la crème à la rose par-dessus. Pour finir, parsemer de fleurs de camomille.

Fromage blanc à la rose avec fraises marinées, camomille et meringue

Ingrédients

- 2 pots de crème de la Gruyère (de 250g chacun)
- 1 cc d'eau de rose (disponible en pharmacie ou dans les épiceries turques)
- 6 cs de sucre glace
- 3 tasses de fraises fraîches
- 2 cs de sucre glace
- 1 cc de fleurs de camomille séchées (un sachet de thé)
- 4 meringues

Servir avec

- un Rosenmuskateller 2023, Ansitz Waldgries
- un Nino Ruby

Conseils

- Utiliser l'eau de rose avec parcimonie. Elle doit accompagner, pas dominer.
- C'est également délicieux avec des framboises.