

# Fraises en trompe l'œil de Picandou

## Informations

Personnes : 1  
Préparation : 30 min.



## Ingrédients

### Pour 6 fraises

- 100 g de Picandou
- 10 g de pistaches
- 2 fraises fraîches
- 2 gouttes d'huile essentielle de menthe glaciale
- 1 spray de velours rouge (pâtisserie)

## Étapes de la préparation

? Temps de prise au congélateur : 2 heures

1. Dans un moule en silicone empreinte de fraises, écrasez, à l'aide d'une petite spatule, un peu de fromage nature en laissant un trou au milieu.
2. Dans un bol, mélangez le reste du fromage en l'assaisonnant avec l'huile essentielle de menthe.



3. Ajoutez les pistaches préalablement concassées et les fraises fraîches taillées en petits cubes en prenant soins de garder les pédoncules.
4. Complétez le remplissage des moules avec le fromage assaisonné.
5. Refermez le moule et **placer au congélateur pour 2 heures.?**
6. Démoulez et vaporisez les fraises avec le spray rouge, placez sur les bases un pédoncule de fraise fraîche.
7. Laissez revenir à température ambiante avant de déguster.