

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **QUENELLE DE RICOTTA AUX PISTACHES SUR COULIS DE FRAISES**

**Pour 4 personnes :**

**250g ricotta de brebis (à défaut de vache) - 3 càs sucre glace - 70g pistaches mondées - Coulis de fraises : 500g fraises - 50g sucre en poudre - 1/2 jus de citron -**

**Préchauffer le four à 150°. Etaler les pistaches sur une plaque à pâtisserie. Enfourner et les torréfier 10 minutes. Sortir et laisser refroidir. Les concasser à l'aide d'un couteau grossièrement. Les rassembler dans une assiette.**

**Dans une jatte verser la ricotta, la battre à l'aide d'une fourchette. Ajouter le sucre, remuer. A l'aide de 2 cuillères à soupe former des quenelles. Rouler les quenelles dans les pistaches. Réserver.**

**Coulis de fraises : mixer les fraises avec le sucre et le jus de citron. Passer au chinois. (Peut se conserver 3 jours dans une bouteille en verre bouchée au réfrigérateur).**

**Dans une tasse à soupe ou une coupelle déposer une quenelle, verser délicatement autour du coulis. Servir accompagné d'un biscuit éventuellement.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr