



Fraises farcies au gâteau au fromage

(www.qc.allreception.ca)

Portions : 20

Ingrédients

-  2 tasses de fraises fraîches assez grosses
-  1 bloc (250 g) de fromage à la crème, ramolli
-  ½ tasse de sucre à glacer
-  ½ c. à thé d'extrait de vanille
-  3 biscuits Graham, émiettés finement



Préparation

-  Équeuter les fraises à l'aide d'un couteau pointu, faire une petite cavité en forme de cône à l'intérieur, de façon à pouvoir les farcir. Si désiré, couper le bout pointu de façon à ce qu'elles soient plates en dessous et qu'elles tiennent dans l'assiette (optionnel).
-  Battre le fromage à la crème avec le sucre à glacer et la vanille, jusqu'à homogénéité. Transférer le tout dans une poche à douille.
-  Farcir l'intérieur des fraises avec le mélange de fromage. Saupoudrer le dessus de biscuits émiettés (ou y tremper directement le dessus des fraises).