



# Verrine onctueuse fruits rouges

RECETTE ORIGINALE DE SÉBASTIEN FARÉ

 10 verrines

## INGRÉDIENTS

700 g de **crème légère Onctueuse Elle & Vire Professionnel**<sup>®</sup>  
350 g de coulis de fruits rouges  
40 fraises  
20 framboises  
20 myrtilles  
10 mûres  
QS de feuilles de menthe

## PRÉPARATION

Pour chaque verrine, verser au fond 30 g de coulis de fruits rouges.

Ajouter délicatement 70 g d'Onctueuse en y insérant au milieu 3 pièces de fraises coupées.

Ajouter au-dessus 5 g de coulis de fruits rouges.

Terminer le dressage avec des fruits rouges en morceaux : 2 framboises, 2 myrtilles, 1 fraise, 1 mûre. Et ajouter une feuille de menthe.



- UN GOÛT FRAIS & ACIDULÉ
- UNE TEXTURE SEMI-ÉPAISSE & ONCTUEUSE
- FACILE À TRAVAILLER EN SALÉ & SUCRÉ

Accédez à plus d'informations en cliquant sur le produit de votre choix

[www.savencia-fd-foodservice.com](http://www.savencia-fd-foodservice.com)

  @elleetvirepro\_france

*Plus d'inspirations ?*

RECEVEZ NOTRE  
NEWSLETTER  
PERSONNALISÉE

