



# 3 baies surgelées avec crème à la vanille et granola

## Ingrédients

1 paquet (125 g) de fromage à la crème ramolli

1/4 tasse (50 ml) de crème sure

125 ml (1/2 tasse) de sucre à glacer

CRÈME À LA VANILLE

10 ml (2 cuil. à thé) de jus de citron

5 ml (1 cuil. à thé) de vanille

250 ml (1 tasse) de crème à fouetter (35%)

750 ml (3 tasses) de mélange Alasko de 3 baies surgelées (utiliser gelés lors de la préparation de la recette)

1 1/3 tasse (325 ml) de granola

## Temps de préparation :

15 minutes

## Temps de réfrigération :

1 heure

**Portions :** 4 portions

**Produit :** Mélange de 3 baies surgelées sac refermable

**Code du produit :** 00780

**Classement :** Mélanges de fruits

**Format :** 5 x 1 kg

## Conservation :

Garder congelé à 0°F ou -18°C ou moins. Prendre la quantité désirée et remettre immédiatement au congélateur le produit non utilisé. Ne pas recongeler après décongélation.

## Préparation :

Faites dégeler le produit à la température de la pièce ou utilisez-le congelé. Servez-vous en de la même façon qu'un fruit frais ou incorporez à votre recette préférée.

## Les étapes

Préparer la crème à la vanille: Dans un grand bol, au batteur électrique (ou dans un robot culinaire), mélanger le fromage à la crème, la crème sure, le sucre à glacer, le jus de citron et la vanille jusqu'à consistance lisse. Dans un petit bol, fouetter la crème jusqu'à consistance épaisse; incorporer le fromage à la crème au mélange jusqu'à consistance homogène.

Dans chacun des quatre grands coupes à dessert en verre ou des verres à parfait, coucher sur les 3/4 tasse (175 ml) de fruits, 1/2 tasse (125 ml) de crème à la vanille et 1/3 tasse (75 ml) de granola. Réfrigérer pendant environ 1 heure.

### CONSEILS:

Faire la crème à la vanille avant, couvrir et réfrigérer.

Les fruits dégèlent pendant que le dessert fige dans le réfrigérateur.

Pour une recette faible en gras et calories, utiliser du fromage à la crème faible en gras, de la crème sure faible en gras ou sans gras, un substitut de sucre et de crème fouettée.

La recette multiplié au nombre de portions désirées.

VARIATIONS: Remplacer le mélange de 3 baies surgelées Alasko avec les bleuets, mangues, framboises, fraises, pêches tranchées surgelés Alasko ou toute combinaison de ceux-ci. La Brunoise de 4 fruits Alasko est aussi un excellent choix pour cette recette.