St Céols aux fraises et menthe glaciale

Informations

Ingrédients

- 1 St Céols
- 300 gr de cream cheese Isigny
- Huile essentielle de menthe glaciale
- 600 gr de fraises
- 100 gr de poudre de biscuits roses de Reims
- ½ botte de menthe

Étapes de la préparation

1. Dans un cul de poule, mélangez à l'aide d'un fouet le cream cheese avec quelques gouttes d'huile essentielle de menthe glaciale.
2. Masquez le dessus et les bords du fromage avec le cream cheese puis enrobez le tout avec la poudre de biscuits roses.
3. Parallèlement, découpez quelques fraises en deux.

4. Disposez en bataille sur le fromage les fraises entières et découpées puis décorez le tout avec quelques feuilles de menthe fraîche.

? **Astuce :** Servez accompagné d’un coulis de fruits rouges et apportez un peu de croquant en parsemant quelques amandes effilées grillées