

## Fromage frais aux raisins et aux amandes

Pour 4 personnes.

Laisser tremper les raisins 1 heure au moins. Préparation : 15 minutes. Pas de cuisson.

250 g de fromage blanc, 50 g de raisins secs, 1 verre à liqueur de rhum, 3 c à soupe de lait froid, 50 g d'amandes effilées, 5 c à soupe de sucre en poudre.

Faire tremper les raisins secs dans le rhum pendant 1 heure environ.

Mettre le fromage blanc dans un saladier; le délayer avec le lait; le fouetter pendant 2 à 3 minutes; ajouter les raisins, le rhum, le sucre et les amandes; les mélanger avec le fouet; verser la préparation dans 4 coupes; les laisser au réfrigérateur jusqu'au moment de servir; accompagner de petits gâteaux secs.

Si l'on n'a pu faire tremper les raisins secs ou si l'on préfère ne pas utiliser de rhum, ébouillanter les raisins et les laisser gonfler 2 à 3 minutes à l'eau bouillante; remplacer alors le rhum par quelques gouttes d'extrait de vanille.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.