



Parfaits fraise et banane à la Ricotta avec croquant aux amandes rapide



1 tasse | 250 ml sucre granulé

1/2 tasse | 125 ml eau

3/4 tasse | 175 ml amandes tranchées

1 contenant | 475 g Fromage Ricotta extra lisse Tre Stelle^{MD}, égoutté

3 bananes mûres moyennes, pelées et coupées en cubes de 1/4 po

1/2 tasse | 125 ml sucre granulé¹ c. à thé | 5 ml vanille

1/2 tsp | 2 ml muscade

2 tasses | 500 ml fraises mûres, fraîches ou surgelées, tranchées

crème fouettée et fraises additionnelles pour garnir | facultatif

4 verres à parfait

Temps de préparation: 15 minutes
Prête en: 30 minutes ou moins
Donne: Donne 4 portions

Pour le croquant :

1. Déposer une feuille de papier d'aluminium sur une tôle à biscuits et vaporiser légèrement avec un aérosol de cuisson
2. Déposer les amandes tranchées et répartir uniformément sur la tôle. Réserver.
3. Dans une casserole de format moyen, ajouter le sucre et l'eau, et cuire à feu moyen-élevé.
4. Amener à ébullition sans remuer, soit environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à bonbons indique 310 & 730°F (155 & 730°C).
5. Verser le mélange délicatement sur les amandes et lisser avec une spatule en métal.
6. Laisser refroidir et casser en bouchées.
7. Dans un robot ou un mélangeur, réduire en purée le Fromage Ricotta, 2 bananes, 1/4 tasse de sucre, la vanille et la muscade jusqu'à consistance lisse.
8. Ajouter le reste des bananes, couvrir et réfrigérer jusqu'à l'utilisation.
9. Rincer le bol du robot ou du mélangeur.
10. Y combiner les fraises avec 1/4 tasse de sucre.
11. Réduire en purée jusqu'à consistance lisse.
12. Couvrir et réfrigérer jusqu'à l'utilisation.
13. Déposer le mélange de fraises au fond des quatre verres à parfait.
14. Répartir également le mélange Ricotta/banane.
15. Garnir de crème fouettée et de tranches de fraises, si désiré.