

## Verrines à la fraise

### Ingrédients

250 ml de crème liquide entière bien froide

3 cs de sirop de canne

2 cs de gélatine parfumée à la fraise (je vous en parle ICI)

des spéculoos

quelques fraises

des vermicelles de chocolat

Monter en chantilly la crème avec le sirop de canne

Faire fondre la gélatine avec 2 cs d'eau au micro ondes en position décongélation quelques secondes

Ajouter délicatement la gélatine fondue à la chantilly

Mettre au fond des verrines des spéculoos écrasés

Garnir avec la chantilly

Décorer avec des morceaux de fraises et les vermicelles de chocolat

