

Trilogie à la fraise

Verrines à la fraise



Infos sur la recette :

- préparation : 10 min

Ingrédients pour 6 verrines :

- 250 g de fraises
- 50 g de sucre
- 25 cl de crème entière liquide
- 3 cs de sucre glace

Réalisation :

- Laver et couper les fraises en petits morceaux. Ajouter le sucre en poudre et mélanger.
- Verser dans les verrines et réfrigérer au moins 2 heures pour laisser les fraises fabriquer du jus.

Chantilly au syphon

- Verser la crème et le sucre glace dans le syphon au moment où vous couper les fraises, ajouter le gaz, secouer et réfrigérer 2 h.

Chantilly à la main

- Au moment de servir, monter la crème en chantilly avec le sucre glace.
- Disposer un dôme de chantilly sur chaque verrine au moment de servir.