



Verrines aux fruits

Verrines roses de chantilly à la fraise



10 min 10 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

128

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les verrines

160 g **Fraise**
12 cl **Crème liquide
(fleurette)**
1 c. à soupe **Sucre glace**
4 c. à café **Sirop de
Grenadine**

Étape 1

Préparation des verrines rose de chantilly

- 1 Mélanger la crème et le sucre glace puis battre le tout à l'aide d'un batteur jusqu'à obtenir une chantilly bien ferme.
- 2 La crème liquide et les ustensiles doivent être froids afin de monter la chantilly plus facilement.
- 3 Couper les fraises en tout petits cubes. Réserver.

Étape 2

Dressage

- 1 Pour monter les verrines commencer par une couche de chantilly puis des fraises, une autre couche de chantilly et de nouveau des fraises.
- 2 Verser ensuite le sirop et terminer par un petit peu de chantilly avec un quart de fraise au sommet pour la décoration.
- 3 La crème chantilly peut être déposée dans les verrines avec une poche à douille.