

Verrines aux fruits

Trifle de fruits rouges à ma façon


15 min 15 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

504

CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

Trifle de fruits rouges
8 Biscuit(s) à la cuiller

 250 g **Fraise**

 250 g **Framboise**

 125 g **Groseilles**

 60 g **Meringue(s)**

 1 **Sucre glace**

 80 ml **Sirop de Grenadine**

 30 ml **Jus de citron**
Crème fouettée

 15 cl **Crème liquide (fleurette)**

 30 g **Sucre glace**
Dressage

 350 ml **Crème anglaise**

 1 **Menthe fraîche**
Étape 1

Préparation des fruits

- 1 Equeuter les fraises préalablement lavées. Réserver quatre fraises pour le dressage et couper le reste en morceaux.
- 2 Arroser de jus de citron, mélanger et réserver.
- 3 Dégrapper les groseilles, sans les écraser. Conserver quelques grappes entières pour le dressage.
- 4 Réserver tous les fruits au frais.

Étape 2

Préparation des biscuits

- 1 Verser le sirop de grenadine dans un saladier, ajouter du jus de citron et diluer avec de l'eau en mélangeant.
- 2 Imbiber légèrement les biscuits à la cuillère de sirop puis les déposer dans un saladier.
- 3 Couper les meringues en morceaux avec un couteau. Concasser les morceaux trop gros avec les doigts sans les réduire en poudre. Réserver.

Étape 3

Préparation de la crème fouettée

- 1 Verser la crème bien froide dans le bol du batteur froid également.
- 2 Mettre en route en augmentant la vitesse du batteur progressivement.
- 3 Une fois la crème bien montée, ajouter le sucre glace tout en continuant à battre.
- 4 Enfin, arrêter le batteur.

Étape 4

Dressage

- 1 Émietter les biscuits cuillères au fond des verres de dressage en une couche un peu épaisse.
- 2 Verser une couche de crème anglaise, puis une couche de fraises en morceaux et une couche de meringue.
- 3 Ajouter une couche de crème fouettée, bien étaler avec le dos d'une cuillère.
- 4 Disposer une couche de framboises, de préférence contre la paroi pour l'aspect visuel.
- 5 Ajouter quelques biscuits émiettés puis recouvrir de crème fouettée.
- 6 Terminer avec quelques groseilles, une fraise, une framboise et une tête de menthe.