

Crème de fraise

CUISIMAGES

Réf :
5904

Type :
Fruits

Préparation :
15 min
Repos: 2 H

Cuisson :
min

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 4 personnes

- 180 g de fraises + fraises pour déco
- 50 g de sucre glace
- 125 ml de crème liquide entière



CUISICOURS
Offrez un cours
de cuisine
www.cuisicours.com



Lavez, équeutez et mixez les fraises.

Montez la crème en chantilly avec le sucre glace dans un saladier bien froid.



Réservez quelques cuillères de crème et de coulis de fraise.

Mélangez la crème et le coulis et répartissez les dans 4 ramequins (ou verres).



Distribuez le reste de crème chantilly dessus, le reste de coulis et une fraise pour décorer.

Entreposez au réfrigérateur pendant 2 H.



Conseils
Variante
Vin

Champagne