



Coupe Glacée façon Eton Mess

Ingrédients (pour 4-6 personnes)

250g de fraises fraîches
6 grosses boules de glace aux Cassis
25cl de crème liquide
1càc de vinaigre balsamique
4 biscuits de Reims

Verser la crème liquide dans votre siphon et mettre au frais pendant 1 bonne heure, juste avant le début de votre repas.

Au moment de servir le dessert, sortir la glace.

Laver les fraises, les sécher et les équeuter. Couper les plus grosses.

Dans un saladier, mélanger mais pas trop, les fruits, le vinaigre, la glace et les biscuits de Reims coupés en petits cubes.

Ajouter la crème chantilly et mélanger à nouveau.

Verser la préparation dans des verrines, quelques cubes de biscuits de Reims, une fraise entière et le tour est joué.