

Petits bocaux: Trifles meringués Fraïse Kiwi



Ingrédients pour 6 bocaux de 20cl:

Crème pâtissière:

2 jaunes d'oeufs

50g de sucre

25g de farine

1/4 litre de lait

1/2 gousse de vanille

15cl de crème fleurette

2 cuillères à soupe de sucre glace

3 kiwis

300g de fraises

60g de meringue environ

de la poudre de pistache pour la déco
ou des amandes effilées grillées

Préparation:

- Crème pâtissière: faire chauffer le lait avec la gousse de vanille dans une casserole. Pendant ce temps, travailler les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils forment un ruban, puis incorporer la farine. Verser le lait bouillant sur ce mélange sans cesser de fouetter. Remettre dans la casserole et chauffer tout en remuant jusqu'à épaississement. Filmer au contact pour éviter la formation d'une peau et laisser refroidir.

- Laver les fraises et les couper en morceaux (saupoudrer d'un peu de sucre si nécessaire). Faire de même avec les kiwis. Casser la meringue en petits morceaux.
- Fouetter la crème bien froide en chantilly en y incorporant le sucre glace. En mélanger 1 tiers à la crème pâtissière et garder le reste au frais pour la déco.
- *Montage*: répartir les morceaux de kiwis dans le fond des bocaux puis parsemer de brisures de meringue. Mettre une couche de crème pâtissière puis répartir les fraises et quelques brisures de meringue. Terminer par la crème chantilly dressée à l'aide d'une poche à douille. Saupoudrer de quelques pistaches hachées.
- Servir bien frais.