

DESSERT ROYAL AUX FRAISES



Voici un délicieux dessert préparé par ma fille !!!

Ingrédients :

- 290 g de fraises
- 4 petits roulés à la fraise
- 200 g de crème pâtissière
- 300 g de crème fraîche épaisse
- 3 c à s de sucre glace
- du colorant alimentaire rose

Préparation :

- préparer la crème pâtissière
- couper les fraises en petits dés
- couper les petits roulés à la fraise en petites tranches puis les répartir dans 3 grandes coupes
- ensuite garnir de crème pâtissière et de fraises
- mettre dans le bol, le crème fraîche épaisse très froide, le sucre glace, le colorant et mixer 15 secondes à vitesse 4
- puis placer le fouet et régler 15 secondes à vitesse 3
- répartir la crème fouettée en petits dômes sur les fraises et servir aussitôt

Vous pouvez retrouver cette recette dans le livre "Recettes de filles " de Maraboutchef