



TRIFLE AUX FRAISES

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

400g de fraises
400g de mascarpone
2 sachets de coulis
de fruits rouges surgelés
2 sachets de sucre vanillé
4 CS de lait
20cl de crème liquide
8 palets bretons

Découper les fraises en brunoise (en garder 2 entières pour la déco).

Dans une casserole, verser les sachets de coulis et ajouter la brunoise. Faire chauffer à feu vif 5 minutes. Réserver au frais pendant 2 heures.

Dans un saladier, verser le mascarpone, le lait et le sucre vanillé. Mélanger au batteur.

Dans un petit bol froid, verser la crème liquide et monter en chantilly.

Mélanger délicatement les 2 préparations. Réserver.

Au moment de servir, casser en petits morceaux les palets bretons et en déposer la moitié dans le fond de contenant en verre. Verser par-dessus les fraises puis la crème mascarpone. Renouveler l'opération une fois. Terminer en découpant 2 fraises fraîches en lamelles.

Déguster.