



Verrine aux fraises parfaites pour l'été

[DESSERTS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION :

20 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS : 15 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 1/2 tasse de crème à fouetter 35%
- 1 c. thé d'essence de vanille
- 1 c. soupe de sirop d'érable

Garniture aux fraises :

- 3 tasses de fraises fraîches, équeutées et lavées
- 2 c. soupe de sucre
- 1/2 c. thé d'essence de vanille
- Zeste d'un demi citron

Garnitures au choix :

- Biscuits Graham
- Biscuits au beurre
- Petits fruits
- Copeaux de chocolat noir

Préparation

1. Dans un bol, fouetter la crème, le sirop et l'essence de vanille.
2. Dans un autre bol, écraser, à l'aide d'un pile patate, les fraises. Ajouter le sucre, l'essence de

vanille et le zeste de citron. Laisser reposer 15 minutes.

3. Monter vos verrines en alternant la crème fouettée et le mélange de fraises.
4. Terminer en décorant avec des biscuits, des petits fruits ou des copeaux de chocolat.