



Isabelle et Pierre
Clément

TRIFLES AUX FRAISES

INGRÉDIENTS :

Pour 6 personnes :



Facile



15 min



6 personnes

- 600 g de fraises fraîches, lavées, coupées
- 250 g de biscuit à la cuillère ou biscuit roses de Reims
- 10 cl de crème liquide
- 250 g de mascarpone
- 1 c. à soupe de sucre glace
- 20 cl de crème anglaise
- Grand Marnier

Conseil vin :

Menetou-salon
AOC
Rosé



PRÉPARATION :

Dans un saladier, fouettez le mascarpone et le sucre glace jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Verser la crème fleurette dans un autre saladier et faire refroidir vos deux saladiers quelques minutes au congélateur.

Fouettez la crème fleurette refroidie en chantilly. Lorsqu'elle est très ferme et forme des crêtes, l'incorporez délicatement au mascarpone battu.

Mettre les amandes effilées sur une feuille d'aluminium et les faire rôtir/griller au four.

Couper les biscuits en gros morceaux et les répartir dans les verrines/dans votre plat. Versez 2 cuillerées à soupe de crème anglaise par-dessus, puis répartir les fraises.

Arrosez chaque verre d'une cuillerée à soupe de Grand Marnier, puis recouvrir de crème au mascarpone.

Mettre 1 heure au maximum au réfrigérateur.

Au moment de servir, vous pouvez parsemer de quelques amandes effilées.