

VERRINE FRAISE FRAMBOISE : LA RECETTE !



UNE JOLIE RECETTE AVEC DES FRAISES POUR FAIRE PLAISIR AUX ENFANTS :

La **verrine fraise framboise** est un dessert facile à faire, même à midi au retour de classe des enfants.

Pour une version rapide, utilisez une crème chantilly en bombe, mais attention de préparer les verrines à la dernière minute, car la chantilly en bombe ne tient pas.

Pour une verrine plus goûteuse, réalisez-vous même la [crème Chantilly](#).

INGRÉDIENTS FAIRE UNE VERRINE FRAISE FRAMBOISE :

Pour 4 verrines :

250g de fraises

250g de framboises

12 cuillères à soupe de crème fraîche allégée

1 crème Chantilly maison ou en bombe

Eventuellement une branche de menthe

LES ÉTAPES DE LA RECETTE DE LA VERRINE FRAISE FRAMBOISE :

1. Laver les fraises, les équeuter et les couper en morceaux
2. Rincer les framboises sous l'eau et les laisser s'égoutter
3. Réserver 8 framboises pour la décoration des verrines
4. Alternier une couche de fraises et une couche de crème fraîche puis une couche de framboises et une nouvelle couche de crème. Terminer avec une boule de chantilly, placez quelques fruits au dessus et une branche de menthe bien fraîche.

Votre dessert est prêt !

ASTUCE POUR UNE VERRINE FRAISE FRAMBOISE :

N'hésitez pas à remplacer la crème fraîche par de la mascarpone et ajoutez quelques morceaux de biscuits pour ajouter du croquant à votre verrine fraise framboise.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €

Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €

Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €

Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €[Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr](https://teteamodeler.ouest-france.fr/cuisine/recette-cuisine-dessert/recette-verrine/verrine-fraise-framboise.asp)