

les recettes d'Alice

Trifle aux fruits rouges



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



0 minutes



facile

Ingrédients

750 gr de fruits rouges
50 gr de sucre glace
50 cl de lait fermenté
1 meringue
150 gr de poudre d'amande

1 jus de citron
15 cl de crème liquide
2 c à s de crème de cassis
4 c à s de sirop de sucre de canne

Matériel nécessaire

4 verrines 1 passoire fine

Préparation et réalisation

- 1- La veille, mélanger le lait fermenté avec la poudre d'amande et mettre au frais 12 heures.
- 2- Le lendemain, filtrer le lait dans une passoire fine. Monter la crème liquide en chantilly et incorporer le sucre glace à la fin. L'incorporer au lait délicatement.
- 3- Rincer rapidement les fruits, et équeuter, couper les fraises en quatre. Mélanger le tout avec le jus de citron, le sucre de canne, la crème de cassis. Couper la meringue en tranches.
- 4- Mettre une couche de fruits dans chaque verrine puis une tranche de meringue et la crème d'amande et renouveler l'opération.

Conseils et astuces

Terminer les verrines par des fruits rouges et poudrer de sucre glace.
On peut ajouter une boule de glace ou de sorbet.

Alice Délice

