

les recettes d'Alice

Neigeux de fraises à la coriandre



6 à 8 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



0 minutes



facile

Ingrédients

300 gr fraises
25 cl de crème liquide
1 botte de coriandre
2 blancs d'oeufs
100 gr de sucre

Matériel nécessaire

6 à 8 verrines 1 mixeur

Préparation et réalisation

- 1- Laver et équeuter les fraises. En garder 4 pour le décor.
- 2- Mixer les autres avec 10 pluches de coriandre.
- 3- Monter la crème en chantilly avec 50 gr de sucre.
- 4- Incorporer la chantilly à la purée de fraise
- 5- Monter les blancs en neige et les serrer avec 50 gr de sucre, puis les mélanger à la préparation.
- 6- Remplir les verrines de mousse et décorer avec le reste de fraise et une pluche de coriandre.

Conseils et astuces

On peut intercaler des biscuits secs couper grossièrement.

Alice Délice

