

Liégeois à la fraise

Ingredients
120gg de purée de fraises
70g de mascarpone
160g de crème liquide entière
12g de sucre glace

Étape de la recette

- Pour 2 personnes -

Mettre 1 grosse cuillre soupe de pure de fraise dans le fond des pots

Fouetter ensemble la mascarpone, la crme liquide et le sucre glace jusqu' obtenir une chantilly ferme

Verser la moiti de la chantilly dans la pure de fraises et mettre le reste en poche

Mlanger dlicatement la chantilly et la pure de fraises

Rpartir la mousse dans les 2 pots

Puis garnir de chantily sur le dessus

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr