

DES VERRINES

bleu blanc rouge



La liste de courses

Pour la garniture

- des framboises ou des fraises
- des mûres ou des myrtilles

Pour la chantilly

- 200 ml de crème fleurette
- 3 cuillères à soupe de sucre

1



Verse la crème fleurette dans un saladier et place-le 15 minutes au congélateur pour que l'ensemble soit bien froid. Fouette la crème en chantilly jusqu'à ce qu'elle ait triplé de volume. Ajoute le sucre.

2



Passe tes fruits rapidement sous l'eau froide pour les rincer. Pose tes fruits bleus au fond de la verrine. Pose dessus une cuillère de chantilly. Puis pose tes fruits rouges sur le haut.