

LA RECETTE *du* LUNDI



eton mess à la fraise

dessert



INGRÉDIENTS

- 12 à 16 petites meringues (celles de notre épicerie sont parfaites !)
- 250 ml de crème fleurette entière bien froide
- 250 g de fraises Gariguette ou autre fruits rouges



Pour 4 verrines



PRÉPARATION :



- Montez la chantilly
- Placez la crème, le bol et les fouets 10 min au congélateur.
- Fouettez ensuite la crème bien froide jusqu'à obtention d'une chantilly ferme.
- Préparez les meringues
- Concassez-les grossièrement à la main ou avec un couteau.
- Assemblez les verrines au dernier moment
- Alternez :
 - - une couche de meringue
 - - une couche de chantilly
 - - quelques morceaux de fraises
- Recommencez jusqu'à remplir le verre. Le désordre visuel fait partie du charme du Eton Mess.
- 🍓 Conseil du jour
- Pour encore plus de gourmandise :
 - parfumez la chantilly avec notre sucre vanillé ou notre sucre caramel
 - ajoutez quelques pralines roses ou pistaches concassées sur le dessus
 - décorez d'une feuille de menthe fraîche
- 🍴 En résumé
- L'Eton Mess est :
 - ✅ rapide
 - ✅ visuellement canon
 - ✅ déclinable à l'infini
 - ✅ et surtout, absolument irrésistible !
- À servir en verrines, en bol ou en grand plat à partager.

