



Verrine aux fraises

Pour 4 verrines

Une barquettes de 500g de fraises
1 jus d'orange
1 jus de citron
2.5 dl de crème
2 cuillères à soupe de sucre
1 sachet de sucre vanillé
4-5 meringues écrasées grossièrement
4 mini-meringues pour la décoration
1 c.c. de marmelade de fraises pour la décoration

Couper les fraises en morceaux dans un saladier
Ajouter le sucre, le sucre vanillé ainsi que les jus de citron et orange
Mélanger et laisser reposer un instant.

Battre la crème en chantilly légère
Prendre la moitié des fraises (sans le jus) et le réduire en bouillie
avec un hachoir électrique ou les écraser au pilon si elles sont assez
tendres.
Ajouter la purée de fraise à la crème chantilly.

Dresser les verrines en commençant par le fond, avec les fraises en
morceaux avec le jus

Répartir des meringues écrasées

Répartir la chantilly aux fraises écrasées

Décorer avec une petite meringue à côté d'une c.c. de marmelade de
fraises. Servir