

Fraises croquantes au miel



Dessert **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 120 mn

Une variante pour déguster les dernières fraises du jardin.

Ingrédients

- 300 g de fraises
- 2 cc de miel
- 1 cc de kirsh
- 1 meringue
- 20 cl de crème fraîche liquide entière
- 20 g de sucre glace

Préparation

- 1 Laver et équeuter les fraises. Les couper en 4 dans une assiette creuse. Ajouter le miel et le kirsh. Mélanger délicatement, couvrir d'un film et réserver au frais pendant 2 heures.
- 2 Préparer la chantilly : verser dans un bol frais (je l'ai mis la veille au réfrigérateur) la crème liquide, bien fraîche également. Commencer à fouetter doucement. Quand la crème commence à monter, verser les 20 g de sucre glace et continuer à fouetter jusqu'à ce que la crème soit bien ferme.
- 3 Passer à la présentation : verser une couche de fraises puis une couche de meringue coupée en morceaux, encore une couche de fraises puis le sirop (mais en garder un peu pour décorer). A l'aide d'une poche à douille, décorer généreusement de chantilly. Verser pour finir des gouttes du sirop de macération des fraises.

Proposé par



annie-claude

La Plaisance est la plage de mon village en Charente maritime, un lieu encore préservé. Venez le découvrir sur mon blog "[plaisance17](#)". Vous pourrez y découvrir quelques-unes de mes recettes, toutes simples.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

