

Iles flottantes à la nage de fraises



Dessert **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Voici un joli titre pour cette recette que j'ai trouvée sur la revue "Cuisine Actuelle". Je vous la conseille pour un dessert gourmand.

Ingrédients

- 1 meringue
- 250 g de fraises
- 0,5 verre de jus d'oranges - 3 oranges pressées
- 120 ml de crème fraîche liquide
- 1 sachet de sucre vanillé
- quelques feuilles de menthe
- eau de fleur d'oranger

Préparation

- 1 Rincer et équeuter les fraises. Les couper en deux et les mettre dans un saladier avec le sucre vanillé et le jus d'oranges.
- 2 Broyer finement la meringue. Fouetter la crème fraîche très froide en chantilly. Dès qu'elle devient ferme, ajouter 1 à 2 cuillères à café d'eau de fleur d'oranger, puis la poudre de meringue.
- 3 Répartir la nage de fraises dans des coupelles. Poser dessus la crème meringuée. Décorez de feuilles de menthe ciselées. Servir aussitôt.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

