

Trifle aux Spéculoos et aux fraises



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Une recette de trifle (prononcez "trifeule"), un dessert anglais, qui fonctionne sur le même principe que les verrines, c'est-à-dire une succession d'ingrédients en couches avec de faux airs de tiramisu.

Ingrédients

- 8 biscuits spéculoos
- 250 g de fraises françaises
- jus d'1 citron
- 250 g de mascarpone
- 2 pots de petits de fromage blanc à la vanille
- 3 cuillères à soupe de sucre

Préparation

- 1 Lavez, épluchez et coupez les fraises en morceaux.
- 2 Mélangez le mascarpone dans un bol avec le sucre, le fromage blanc et le jus du citron.
- 3 Écrasez les spéculoos et répartissez-en la moitié dans le fond de quatre coupelles.
- 4 Ajoutez une couche de mascarpone au fromage blanc, puis des fraises coupées en morceaux. Recommencez l'opération en finissant par le mascarpone au fromage blanc. Gardez au moins deux heures au frais avant de servir.

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

