

Verrines de fraises et kiwis à la crème vanillée



Dessert **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn
Repos : 2 h

Ces verrines sont rafraîchissantes et savoureuses. Encore une petite recette pour accommoder les fraises de notre jardin !

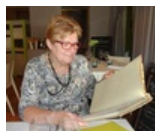
Ingrédients

- 150 g de fraises
- 2 kiwis
- 100 g de crème épaisse
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation

- 1 Peler les kiwis et les couper en petits dés. Nettoyer les fraises et les couper également en morceaux.
- 2 Mélanger la crème fraîche avec le sachet de sucre vanillé.
- 3 Préparation de la verrine : répartir les morceaux de kiwis au fond de la verrine en les tassant de façon à ce que la crème ne glisse pas au fond. Ajouter 2 cuillères à soupe de crème vanillée. Répartir les fraises et terminer par une cuillère à soupe de crème vanillée. Vous pouvez émettre un petit biscuit (speculoos ou palet breton) sur le dessus de la crème.
- 4 Mettre au frais 2 heures. Bon régal !

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

