

Verrine aux fraises et galipotes



Difficulté : ★☆☆

Temps préparation: 10 min

Réfrigération: 2 heures

Pour 2 personnes

12 fraises
2 cuillères à soupe
de sirop de fraises
15 cl de crème
entière liquide
2 cuillères à café
de mascarpone
15 gr de sucre
noix de coco
2 Galipotes
menthe fraîche

- Lavez et équeutez les fraises.
- Coupez les en cubes et déposez les dans les verrines.
- Arrosez avec le sirop de fraises.
- Montez la crème en chantilly bien ferme en ajoutant le sucre et le mascarpone.
- Avec une poche à douille disposez la chantilly sur les fraises et saupoudrez de noix de coco.
- Posez sur le dessus une "Galipote".
- Une petite feuille de menthe fraîche, si vous avez, donnera une note supplémentaire de fraîcheur!

Dégustez très frais!