



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Fruits rouges à la chantilly .



Ingrédients pour 1 personne :

- 2 pressions de crème chantilly
- 40 cl de champagne
- Quelques fraises Gariguette
- Quelques framboises
- Vermicelle en chocolat

- Placer les fruits dans un récipient et mouiller du champagne, comme pour une marinade
- Les fruits vont se gorger du champagne. Couper délicatement les fraises en morceau
- Disposer au fond d'une verrine, ajouter au centre la chantilly
- Déposer délicatement les framboises, puis saupoudrer des vermicelles de chocolat
- Servir immédiatement

Astuce : Cette recette ultra rapide pour finir des fraises peut s'améliorer avec un jus de citronnelle, de cannelle ... ou tout simplement nature, pour profiter pleinement de la saveur de ses fruits délicats

