

CRÈME GLACÉE AUX FRAISES

Préparation: 15 minutes

Portions: 4

Ingrédients:

150 g de lait concentré

100 g de fraises(+ 6 pour la décoration)

4 biscuits sec

40 cl de crème fouettée

Préparation:

1. Rincer les fraises, les équeuter et les sécher.
2. En prendre 6 et les trancher finement.
3. Les placer dans un plat en verre recouvert de film étirable.
4. Travailler le reste au mixeur plongeant pour en faire de la purée.
5. Monter la crème bien froide en chantilly au batteur.
6. Ajouter le lait concentré et battre à nouveau.
7. Alternier la crème et la purée de fraises dans le plat.
8. Recouvrir des biscuits et congeler le tout durant 2 heures minimum.
9. Retourner sur une assiette et déguster le gâteau de crème glacée aux fraises.