

Crème de chamallows au coulis de fraise



Ingredients pour 3 verrines

Pour la crème de chamallows :

- 18 chamallows
- 24 cl de crème liquide

Pour le coulis de fraise :

- 250g de fraises
- une cuillère à soupe de sucre
- un quart de citron

(Si par manque de fraises, je pense que mélanger la crème à de la compote de fraise, ça doit être aussi délicieux).

1 - Mettre votre crème liquide et vos chamallows dans une casserole, puis porter à ébullition en remuant pour faire fondre les chamallows.

3 - Lorsque les chamallows sont fondus, enlevez la casserole du feu et attendez que ça refroidisse.

4 - Pour le coulis de fraise, lavez et équeutez les fraises.

5 - Mettez les fraises dans un mixeur, ajoutez une grande cuillerée à soupe de sucre, pressez un quart de citron, puis mixez.

6 - Versez la crème de chamallows dans des verrines, ajoutez du coulis de fraise dans ces verrines et mélangez avec la crème mais ne diluez pas entièrement le coulis dans la crème.

7 - Mettez vos verrines au frigo environ 2h pour que ça durcisse, c'est à servir frais.

Bon appétit !