



You need

for 4 people

600g strawberries
600g de fraises30g sugar
30g de sucre1 madeira cake (300g)
un quatre-quarts225ml cream
225ml de crème
(fleurette)

Mini strawberry trifle

Petite verrine aux fraises

Des couches de gâteau, de fruits et de crème... le trifle (prononce "traïfol") est un dessert typiquement anglais.



1 Mash 500g of strawberries with the sugar.

Écrase 500g de fraises avec le sucre.



2 Cut the cake into 12 slices. Beat the cream until thick.

Coupe le quatre-quarts en 12 tranches. Bats la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme.



3 Put the whipped cream in each glass, then add the strawberry mixture and a slice of cake.

Mets la crème fouettée dans chaque verre, puis la purée de fraises, puis le quatre-quarts.



4 Repeat twice with the cream, strawberry mixture and slice of cake... Decorate with strawberries.

Répète l'opération 2 fois avec la crème, la purée de fraises et le gâteau. Décore avec des fraises.