

Trifle choco-fraise

Pour 6 verrines de 1.5 dl



Biscuit

80 g de beurre mou

120 g de sucre
1 pincée de sel

2 œufs

1 cs de cacao en poudre
1 cs de chocolat en poudre
120 g de farine
1 cc de poudre à lever

1 dl de lait

Préchauffer le four à 180°C.
Chemiser une plaque carrée de 33 x 33 cm de papier à pâtisserie.

Travailler le beurre en crème.

Ajouter, battre (p. ex. avec un fouet électrique) jusqu'à ce que la masse blanchisse (**env. 5-8 min.**).

Ajouter l'un après l'autre en remuant bien entre chaque oeuf.

Tamiser ensemble. Bien mélanger.

Ajouter, répartir la pâte sur la plaque. Cuire 20 min. env. au milieu du four. Laisser refroidir.

Préparation à l'avance:

Le biscuit peut se préparer 1 jour à l'avance. Emballer soigneusement dans un plastique. Il peut aussi être congelé (env. 2-3 mois).

Fraises

250 g de fraises
1 cs de sucre vanillé

Laver, équeuter, partager en deux puis en lamelles. Laisser macérer avec le sucre vanillé au moins 10 min.

Séré aux fraises

250 g de fraises

250 g de séré mi-gras
2-3 cs de sirop de fleurs de sureau
1 cs de sucre

Laver, équeuter, partager et déposer dans une mesure d'un litre pour les mixer.

Ajouter aux fraises mixées et bien mélanger.

1 dl de crème battue (100 g)

Ajouter délicatement.

Remplissage

Découpez le biscuit en 8 rondelles avec le verre correspondant. Pressez chaque rondelle dans un verre.

Répartir la moitié des fraises par-dessus et couvrir avec la moitié de la crème (utiliser une mesure verseuse). Répétez l'opération et finissez avec la crème.

Avant de servir, placer les trifles au moins 30 min. au réfrigérateur.

Décoration:

Saupoudrer de poudre de chocolat et décorer avec une feuille de menthe ou des lamelles de fraises.

Préparation à l'avance:

Sauf la décoration, vous pouvez préparer les trifles une journée à l'avance.

Variantes:

Utiliser d'autres sortes de baies fraîches ou congelées.

Temps de préparation: env. 60 min.

Cuisson: 20 minutes

Garder au frais: au min. 30 min.