

# Fraises-Chantilly revisitées



## Pour 8 personnes :

### COULIS

- 200g de fraises
- 2 cuillères à soupes de sucre liquide

### CHANTILLY

- 500cl de crème liquide
- 1 gousse de Vanille
- 100g de sucre glace
- 1 sachet de Chantifix

### AUTRE

- 250g de fraises fraîches

## Etape 1 : Le Coulis

- 1- Équeuter les fraises et les mettre dans un mixer.
- 2- Mixer jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse. Ajouter le sucre.
- 3- Passer la préparation au chinois.
- 4- Réserver au frais.

## Etape 2 : La Chantilly

- 1- Avant de commencer, disposer la crème dans un saladier et mettre au frais, ainsi que les fouets du batteur.
- 2- Fendre la gousse de vanille, récupérer les grains et les disposer dans le saladier avec la crème.
- 3- Fouetter 5 minutes et ajouter le sucre et le Chantifix.
- 4- Continuer de fouetter jusqu'à l'obtention d'une Chantilly ferme.
- 5- Réserver au frais.

## Etape 3 : Le Montage

- 1- Couper et équeuter les 250g de fraises.
- 2- A l'aide d'une cuillère, disposer un fond de coulis dans une verrine.
- 3- A l'aide d'une poche à douilles mettre une couche de Chantilly puis des fraises fraîches. Alternier jusqu'en haut de la verrine.
- 4- Réserver au frais.