

Fraises Pavlova Amaretto-Chantilly

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- FRAISES	200g
- AMARETTO	2 c à soupe
- CASSONADE BLANCHE	1 c à soupe
- MERINGUE	
- CRÈME FRAICHE	150 ml
- SUCRE IMPALPABLE	1/2 c à soupe
- POUDRE DE CACAO	

Recette:

- Lavez et équeutez les fraises.
- Coupez-les en 4 dans un plat puis ajoutez la cassonade et l'alcool. Mélangez et réservez au frais.
- Fouettez la crème fraîche avec le sucre impalpable jusqu'à obtention de la chantilly bien ferme.
- Dans des grands verres, déposez les fraises avec leur jus. Conservez-en quelques pour le sommet.
- Concassez alors la meringue dans chacun des verres.
- A l'aide d'une poche à douille, dressez la chantilly.
- Surmontez le tout des fraises réservées et le reste de jus alcoolisé.
- Servez sans attendre.

