

Verrine de Fraises au Basilic et Meringue

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- FRAISES	250g
- BISCUITS SABLÉS	2 (Sprits)
- BASILIC	10 + 4 feuilles (frais)
- YAOURT	200g (grecque)
- SUCRE DE CANNE	50g
- MERINGUE	4

Recette:

- Coupez 4 fraises en lamelles et répartissez-les dans le fond des verrines. Conservez 4 lamelles.
- Coupez le reste des fraises en petits dés et mélangez-les avec les biscuits émiettés très fins, le sucre de canne, le yaourt et le basilic ciselé.
- Répartissez le mélange dans les verrines sur les lamelles de fraises.
- Déposez ensuite sur chacune de verrines, une lamelle de fraise réservée, une meringue et une feuille de basilic.
- Réservez au frais jusqu'à la dégustation.

