

Fraise Melba sur Lit de Meringue

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- GLACE VANILLE	6 x 2 boules
- AMANDES EFFILÉES	2-3 c à soupe
- FRAISES	200g
- CASSONADE BLANCHE	1/2 c à soupe
- SIROP D'ÉRABLE	1 c à soupe
- MERINGUE	6-8
- TUILES AUX AMANDES (BISCUITS)	24 (Jules Destrooper)

Recette:

- Equeutez les fraises et coupez-les en dés. Arrosez-les de sirop d'érable et ajoutez la cassonade. Mélangez.
- Grillez à sec les amandes effilées. Réservez.
- Cassez la meringue dans le fond de chaque assiette.
- Déposez pardessus, 2 boules de glace vanille.
- Entourez-les de 4 tuiles aux amandes.
- Garnissez de fraises et de sirop et d'amandes effilées grillées.
- Servez sans attendre.

