

Fraises et Macarons à la Crème Anglaise

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- FRAISES	300g
- MACARON(S)	6
- AMARETTO	2 c à soupe
- CASSONADE BLANCHE	2-3 c à soupe
- CRÈME ANGLAISE	6-8 c à soupe

Recette:

- Nettoyez et coupez les fraises en deux.
- Ajoutez l'amaretto et la cassonade. Réservez au frais.
- Au moment de servir, concassez un macaron par personne et recouvrez de crème anglaise puis répartissez les fraises en arrosant avec du jus alcoolisé.
- Concassez le reste des macarons sur le tout.

