

# ◆ VERRINES FRAISE-PRALINE

Pour 12 personnes

## I) Mousse à la fraise

### Ingrédients :

- 215 g de fraises
- 130 g de sucre glace
- 510 g de crème entière liquide (30/35%)

### Recette :

- 1) Broyer les **fraises**, puis ajouter le **sucre glace**
- 2) Monter la **crème** (pas trop ferme)
- 3) Mélanger délicatement la crème montée avec les **fraises** et le **sucre**
- 4) Réserver au froid



## II) Praliné

### Ingrédients :

- 200 g d'amandes entières
- 200 g de sucre

### Recette :

- 1) Torrifier à cœur les **amandes** (au four ou à la poêle)
- 2) Broyer les **amandes torréfiées** et le **sucre** jusqu'à obtenir un praliné

## III) Biscuit dacquoise aux amandes

### Ingrédients :

- 6 blancs d'œufs
- 130 g de sucre
- 105 g de poudre d'amande
- 30 g de farine
- 65 g de sucre glace

## Recette :

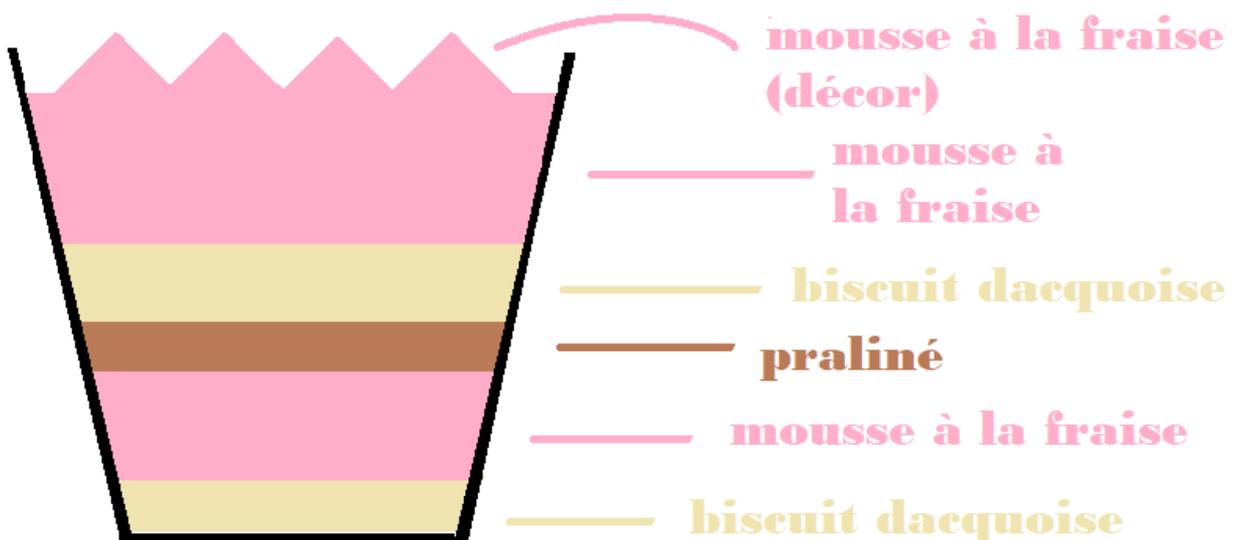
- 1) Tamiser le **sucre glace**, la **farine**, la **poudre d'amandes**
- 2) Monter les **blancs** avec le **sucre semoule**
- 3) Mélanger les deux masses
- 4) Sur une feuille et sur une plaque
- 5) Cuire four 180° 15/20 minutes

## Montage des verrines :

Pour chaque verrine :

Dans un **verre d'une contenance de 12/15cl** :

- 70 g de mousse à la fraise
- 30 g de biscuit
- 30 g de praliné



Déposer au fond un morceau de **biscuit dacquoise**

Ajouter au-dessus un peu de **mousse à la fraise**

Déposer une couche de **praliné aux amandes**

Superposer un autre morceau de **biscuit dacquoise**

Finir avec de la **mousse à la fraise** et s'en servir pour décorer la verrine