



TIRAMISU AUX FRAISES

Pour 8 personnes

Temps de préparation : 20 min

Difficulté : facile

INGRÉDIENTS

500g de fraises (se référer à votre Rav pour les nettoyer)

2 briques de crème Parvé de type richwhip (nutriwhip)

1 paquet de 24 boudoirs

3 cuillères à soupe d'amaretto (ou de rhum)

3 cuillères à soupe de confiture de fraise



RÉALISATION

Dans un premier temps, faites monter la crème Parvé en chantilly.

Après avoir nettoyé et vérifié les fraises, coupez-les dans la hauteur en lamelles.

Dans un bol, mettez la confiture, l'amaretto ainsi que 1 verre d'eau bouillante en mélangeant. Ouvrez le paquet de boudoirs. Trempez un premier boudoir dans le bol et placez le dans le fond d'une coupe en verre. Répétez jusqu'à recouvrir totalement le fond de la coupe. Disposez des lamelles de fraises, puis couvrez le tout d'une couche de crème chantilly Parvé. Répétez cela jusqu'en haut de la coupe. Terminez par une couche de crème et disposez quelques fraises en décoration.

Conservez ce dessert au réfrigérateur jusqu'à 15 min avant de le servir. Il peut être préparé la veille.

Bon appétit !