



## Les fruits rouges en crème d'érable

Recette pour 4 personnes. Préparation : 5 min. Frais : 1 h.

### Ingrédients

Fraises : 250 g  
Framboises : 150 g  
Fraises des bois : 100 g  
Cerises bigarreaux : 100 g  
Crème épaisse : 20 cl  
Sirop d'érable : 4 c.à s.  
Mélange de 5 baies et poivres

Sucre glace

### Matériel

un fouet  
4 ramequins



### Réalisation > la préparation

1. Passer rapidement sous l'eau et essuyer les fruits.
2. Les équeuter et dénoyauter les cerises.
3. Fouetter la crème avec le sirop d'érable.
4. Déposer des fruits dans chaque ramequin, napper d'une grosse cuillère de crème d'érable, et donner quelques tours de moulin à poivres sur l'ensemble.

### Réalisation > le frais

5. Mettre au frais pendant au moins 1 heure avant dégustation.
6. Servir et saupoudrer de sucre glace selon les goûts.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)