

Ingrédients pour 6 verrines

Ingrédient	Quantité
fraises équeutées	500 gr
sucré très fin	35 gr
Jus de citron	5 gouttes
jeunes pousses de Douglas	1 grosse poignée

Préparation

1. Pour le coulis fraise-douglas : - Mixer au blender les jeunes pousses de douglas - Ajouter dans le blender, les fraises, le sucre en poudre et le jus de citron dans le bol puis mixer à nouveau. - Couper de petits morceaux de fraises et les mélanger au coulis - Mettre le coulis 1 heure au congélateur. - Mettre 2 cs dans le fond des verrines - Couper des tranches de fraises et les insérer dans le bol contre les parois de la verrine

2. - Râper du zeste de citron et le saupoudrer au-dessus des fraises coupées

3. Bon appétit !
