

# LE CAPPUCCINO AUX FRAISES

LES GOURMANDISES - LES GOURMANDISES - LES GOURMANDISES - LES GOURMANDISES - LES GOURMANDISES - LES GOURMANDISES



pour 4 verres environ



**PRÉPARATION** : 10 mn



**FACILE**



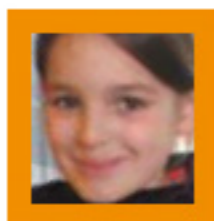
## **INGRÉDIENTS :**

500 g de fraises  
10 cl de crème fraîche  
50 g de sucre glace  
2 sachets de sucre vanillé



## **USTENSILES**

un saladier  
un fouet à main  
un couteau  
une planche à découper  
une centrifugeuse  
4 verres



Les cappuccinos aux fraises sont très appréciés des enfants... et des parents !

- 1 \_\_\_\_\_  
Je lave les fraises et je les équeute délicatement.
- 2 \_\_\_\_\_  
Dans un saladier bien froid avec le fouet je bats la crème fraîche jusqu'à ce qu'elle épaississe.
- 3 \_\_\_\_\_  
J'ajoute le sucre glace. Je fouette à nouveau.
- 4 \_\_\_\_\_  
Je passe les fraises dans la centrifugeuse.
- 5 \_\_\_\_\_  
Je mélange le jus à un sachet et demi de sucre vanillé. Je répartie dans les verres.
- 6 \_\_\_\_\_  
Je recouvre de chantilly et je saupoudre un soupçon de sucre vanillé sur chaque verre.
- 7 \_\_\_\_\_  
Et je déguste !



