



## You need

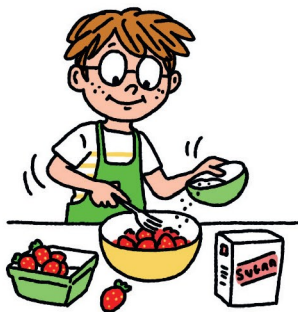
for 4 people

600g strawberries  
600g de fraises30g sugar  
30g de sucre1 madeira cake (300g)  
un quatre-quarts225ml cream  
225ml de crème  
(fleurette)

# Mini strawberry trifle

Petite verrine aux fraises

Des couches de gâteau, de fruits et de crème... le trifle (prononce "traïfol") est un dessert typiquement anglais.



**1** Mash 500g of strawberries with the sugar.

Écrase 500g de fraises avec le sucre.



**2** Cut the cake into 12 slices. Beat the cream until thick.

Coupe le quatre-quarts en 12 tranches. Bats la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme.



**3** Put the whipped cream in each glass, then add the strawberry mixture and a slice of cake.

Mets la crème fouettée dans chaque verre, puis la purée de fraises, puis le quatre-quarts.



**4** Repeat twice with the cream, strawberry mixture and slice of cake... Decorate with strawberries.

Répète l'opération 2 fois avec la crème, la purée de fraises et le gâteau. Décore avec des fraises.