



## Dessert froid – Coupe italienne

Séance du 26.05.1998 - Recette de Pierre Chaperon

### Pour 6 personnes :

20 boudoirs (langues de chat)  
125 g. de gelée de groseilles  
1 sachet de crème pâtissière instantanée  
600 g. de fraises  
10 morceaux de sucre  
Kirsch

### Recette :

Préparation : 30 minutes

Faire bouillir 5 min. le sucre dissout dans 3 verres d'eau et 2 c.s. de kirsch.

Préparez la crème pâtissière.

Trempez les boudoirs dans le sirop de sucre refroidi et disposez-les au fond des coupes. Recouvrir avec les  $\frac{3}{4}$  de la crème pâtissière.

Gardez 6 fraises entières pour la décoration finale et coupez le reste en lamelles dans le sens de la longueur. Disposez-les en corolle dans les coupes, de l'extérieur vers l'intérieur, en forme de pétales de fleur.

Nappez de gelée et laissez prendre 15 min. au frais.

Garnissez le centre de crème pâtissière, plantez une fraise au milieu et disposez quelques feuilles de menthe entre la crème et les fraises.

Réservez au frais jusqu'au moment de servir.