



TRIFLE AUX FRUITS ROUGES

ACCOMPAGNÉ DE SON CHANCENY ROSÉ

une suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas

NICOLAS



Préparation : 5 min

Cuisson : 30 min

Niveau : Facile

Budget : Pas cher

POUR 6 PERSONNES

- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 200 g de farine
- 50 cl crème liquide entière
- du sucre glace
- une cuillère à moka de kremfix
- 5 framboises et des fraises mixées

Malaxer à la main le beurre, le sucre et la farine jusqu'à l'obtention de grumeaux et les faire cuire au four jusqu'à ce qu'ils dorent façon crumble.

Faire monter une chantilly avec la crème liquide entière du sucre glace, selon son goût.

Ajouter une cuillère à moka de kremfix si l'on prépare la chantilly à l'avance. Mettre la chantilly en poche.

Garnir le fond de mini bols avec 5 framboises et des fraises mixées.

Ajouter le crumble puis la chantilly.

On peut disposer à la minute sur le dessus des brisures de meringue.

Pourquoi cette alliance ?

Jolie robe rose aux reflets brillants. Fines bulles persistantes.

Son attaque vive et sa fraîcheur apportent un bel équilibre avec le sucre du dessert.

Ses arômes intenses de fruits rouges frais font écho aux fraises et framboises de la recette.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur recettes.nicolas.com



Imprimé sur papier **PERC**, issu des forêts gérées durablement

LA SUGGESTION
DU CAVISTE

CRÉMANT DE LOIRE BRUT ROSÉ DE CHANCENY MILLESIME

Crémant de Loire rosé

Robe rose vif, vin
équilibré, franc et fin.
Nerveux et persistant.

www.nicolas.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.