



- Sortir et rouler encore chaud pour obtenir des bricelets
- Il en faut 12 pièces

#### Coulis de fraise et Mousse aux fraises

- Mixer et faire réduire de moitié, puis refroidir
- Battre la crème double pour obtenir une consistance bien ferme. Rajouter le coulis et la liqueur de fraises petit à petit. Mettre dans une poche à douille unie fine.

#### Sorbet fraise

- Mixer le tout
- Mettre dans une sorbetière, turbiner
- Conserver au congélateur

#### Ajouter la garniture

#### Finition

Farcir les bricelets roulés avec la mousse de fraises et les disposer sur les assiettes. Garnir et décorer selon votre créativité et votre plaisir.

Si l'on n'a pas le temps de faire son propre sorbet ou rouler ses propres bricelets, on peut sans autre le faire avec des produits déjà faits !