

Fraises Père Noël

Quand le Grand bonhomme en rouge prend ses quartiers d'été...

Informations:

- difficulté : facile
- pour 10 Pères Noël
- préparation d'environ 15 minutes



Ingrédients:

- 10 belles fraises sucrées et régulières
- 1 bombe de Chantilly
- Quelques paillettes de couleur pour les yeux et le nez

Préparation:

- 1) Laver et sécher les fraises sur du papier absorbant.
- 2) Les équeuter et couper un chapeau à environ 1 centimètre du haut du fruit.
- 3) Garnir de chantilly et reposer le chapeau.
- 4) A l'aide d'un cure-dents, déposer un pompon de chantilly sur le chapeau ainsi que sur le corps pour faire les boutons du manteau.
- 5) Osez-vous manger le Père Noël ?!?!

☀ Les astuces de la p'tite Poule Rousse:

- S'armer de patience et de papier absorbant pour les dégoulis...
- Avec une bombe de chantilly du commerce, ces petits bonhommes ne sont qu'éphémères ; pour plus de tenue, réaliser une chantilly maison à base de mascarpone et fixée au Chantifix®.