

# Verrine légère avec ses Gariguettes et ses Fingers...

## Ingrédients pour 4 personnes:

1 boîte de Gâteau « Fingers »  
250g de fraise Gariguette  
50g de beurre  
De la crème fraîche liquide

4 verrines

## Mode opératoire :

1. Préparer une purée de fraises avec 1/4 de la barquette.

2. Battre la crème fraîche jusqu'à obtention d'une crème fouettée légère.



3. Placer une première couche de crème dans la verrine, puis une couche de morceau de fraises finement ciselées.



4. Mélanger la moitié de la crème avec deux cuillères à soupe de coulis de fraises

5. Et enfin placer une deuxième couche de crème (rosée).

6. Placer l'ensemble au réfrigérateur (bien froid...) pendant 1 heure.

7. Vous pouvez servir l'ensemble accompagné du reste de coulis de fraise.

... Régalez-vous



**Ps :** Vous pouvez mixer, échanger et rajouter des couches selon vos envies et votre humeur du moment

## Variante plus croustillante :

Procéder de la même façon que précédemment en utilisant un cercle de pâtissier haut.



1. Couper en très fins morceaux les « Fingers » au chocolat (sauf 2 que j'ai mangé pour voir s'ils étaient bons !).



2. Faites fondre le beurre, puis mélanger le beurre et les Fingers.



3. Mettre une couche de « Fingers » mixés au fond du cercle.
4. Continuer avec les étapes 1 à 7 de la recette précédente en prenant soin de faire une crème fouettée plus « dense » vu qu'il va falloir qu'elle tienne toute seule lorsque vous aurez retiré le cercle.

... Régalez-vous encore !