

Diplomate aux fraises

dessert pour 6–8 personnes

p.ex. «einback» ou tresse (rassis d'1–2 jours)
jatte en verre de 2 litres env.

200 g de pain

couper en tranches d'1 cm, toaster
ou dorer au four

3 c. à soupe de confiture de fraises

tartiner le pain, réserver 1–2 tranches
pour le décor

500 g de fraises

couper en lamelles

1 c. à soupe de sucre

1 c. à soupe de jus de citron

un soupçon de poivre du moulin

mélanger le tout aux fraises, laisser
macérer à couvert 30 min

Crème

1 yaourt au citron (180 g)

2 yaourts à la vanille
(180 g chacun)

1 barquette de séré mi-gras (250 g)

½ citron, le zeste râpé et le jus mélanger le tout

Préparation: remplir la jatte en alternant les tranches de pain avec
les fraises et la crème, terminer avec la crème. Mettre au frais à couvert
au moins 3 h.

Décor

50 g de massepain vert

abaïsser en couche mince, découper de
petites feuilles à l'emporte-pièce.
Découper des feuilles un peu plus grandes
dans les tranches de pain restantes,
couvrir de massepain et garnir le diplomate

