

GÂTEAU FROID AUX FRAISES SAN 4SON



Ingrédients :

1 paquet de biscuits Graham
2 lb de fraises fraîches
3 ½ tasses de crème épaisse 35% à fouetter
1 banane, tranches minces
½ tasse de sucre glace
2 c. à. thé de vanille
Sel au goût

Préparation :

Mettre la crème, sucre glace, la vanille et le sel dans le bol. Avec un batteur à main. Battre jusqu'à ce que le mélange de crème contienne des pics fermes. Tartiner une mince couche de mélange de crème dans une casserole 9x13 juste assez pour recouvrir le fond. Étendre des biscuits Graham par-dessus le mélange de crème au fond du moule, Étendre en portion généreuse des fraises tranchées. Étaler des biscuits Graham par-dessus les fraises, étendre le mélange de la crème et une couche de tranches de banane minces. Répéter encore avec des biscuits, fraises et finir par le restant de crème.

Réfrigérer pendant 4 heures ou toute la nuit jusqu'à ce que les biscuits Graham aient ramolli complètement.

Mettre des fraises pour décorer et servir.

Note :

Peut se faire avec des bleuets, framboises