Verrine à la crème dessert Alsa et aux fraises



Ingrédients: (pour 4 pers)

* 1 sachet de préparation de crème dessert [ALSA](http://www.alsa.fr) à la vanille
* 50 cl de lait entier
* 4 grosses cuil. à soupe de gelée de groseille ou de framboise
* 1 barquette de fraise

Préparation:

Préparez la crème à la vanille ALSA comme indiqué su le paquet et réservez au réfrigérateur 1h30.

Lavez les fraises et coupez-les en petits dés (gardez 4 fraises entières pour la déco). Répartissez-les dans 4 verrines.

Faites fondre au bain-marie la gelée de groseilles. Recouvrez les fraises de gelée (environ 1 cuil. à soupe dans chaque verrine) et mettez 30 min au frais.

Recouvrez de crème à la vanille. Et pour finir, décorez le dessus avec une fraise coupé en lamelle.

Ange et Délices