BRIOCHE GOURMANDE FRUITS-CHANTILLY

2 personnes15 minutesmoyen

Ingrédients

- 2 parts de Brioche Tranchée Crème Fraîche
- 200 ml de crème liquide
- 1 c. à soupe de sucre blond
- 1 c. à soupe de mascarpone
- 4 fraises
- 1 kiwi

Préparation

Verser 200 ml de crème liquide dans un saladier

Ajouter 1 c. à soupe de sucre blond et 1 c. à soupe de mascarpone

Mélanger avec un batteur jusqu'à obtenir une belle chantilly

Mettre au frais

Eplucher et couper le kiwi en quartiers

Equeuter et couper les fraises en deux

Tartiner une tranche de Brioche Tranchée avec la chantilly

Disposer les morceaux de fruits dessus

Recouvrir avec le reste de la chantilly

Refermer avec l'autre part de Brioche Tranchée

Mettre au frais pendant 1h

Couper en diagonale