

Gâteau d'Été Sureau Petits Fruits

Nombre de portions : 8
Temps de préparation : 10 minutes

Léger, vite fait, et délicieux !

Un gâteau : flan - éponge

110 ml gelée de sureau BoisÉPinson

Petits fruits de saison

Crème 35%, à fouetter

Sucre glace, au goût

Vanille, au goût



Retirer le gâteau (flan – éponge) de son enveloppe

Napper le flan de gelée de sureau BoisÉPinson

Recouvrir de fraises, framboises, bleuets, etc, selon la saison

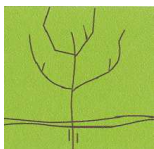
Fouetter la crème Chantilly, la sucrer légèrement

Aromatiser de vanille

Recouvrir les fruits de la Chantilly

Décorer de quelques fruits

Refroidir 1 heure avant de servir



boisepinson.ca

426, rue Mountain

Granby, QC, J2H 0M6