



Belle

Disney
PRINCESSES

ROSES ENCHANTÉES À LA FRAISE

C'est par une rose que commence l'histoire de La Belle et la Bête. Revivez cette histoire en préparant ces magnifiques roses comestibles.

Instructions

1. Lavez les fraises à l'eau froide et séchez-les à l'aide de papier absorbant.
2. Demandez l'aide d'un adulte pour utiliser le couteau. Ensuite, coupez les feuilles des fraises.
3. Retournez l'une des fraises. Créez une rangée extérieure de 4 pétales de rose autour de la pointe en coupant la fraise aux trois quarts de sa longueur sur les quatre côtés.
4. Pour terminer la rose, coupez une deuxième fraise en deux, de haut en bas. Coupez ensuite l'une des moitiés en plusieurs tranches. Glissez 3 ou 4 de ces tranches entre la pointe et les pétales extérieurs de la première fraise.
5. Répétez l'opération avec les fraises restantes. Conservez les morceaux de fraises restants au réfrigérateur pour les déguster plus tard.
6. Versez une cuillerée de crème fouettée au fond de quatre petits bols. Disposez les fraises en forme de roses dessus et servez.

• Pour 4 personnes •

Ingredients

8 grosses fraises

Crème fouettée

Astuce

Vous pouvez déposer vos fraises en forme de roses sur un bol de yaourt également.

