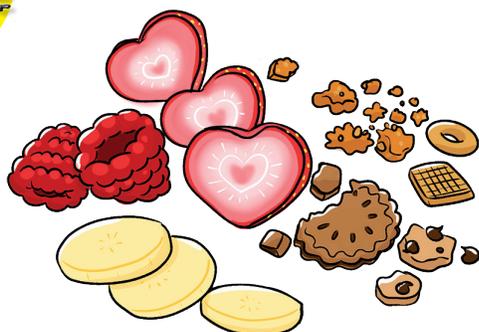




Bagatelle d'hiver

Ingédients

- 500 ml (2 tasses) de crème à fouetter
- 60 ml (1/4 tasse) de sucre, de miel ou de sirop d'érable
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) d'essence de vanille
- 500 ml (2 tasses) de restes de gâteau coupés en morceaux ou de pain
- 250 ml (1 tasse) de fonds de pots de confiture
- 250 ml (1 tasse) de fruits, au choix



Étapes de la préparation

1

À l'aide du batteur électrique, fouette la crème jusqu'à l'obtention de pics mous. Ajoute le sucre et la vanille. Fouette de nouveau jusqu'à l'obtention de pics fermes.

2

Dans huit verres d'une capacité de 250 ml (1 tasse) chacun, dépose un étage de morceaux de gâteau. Écrase-les bien à la fourchette. Puis, couvre-les d'un étage de crème fouettée.

Ensuite, ajoute un peu de confiture.

Enfin, place des fruits sur le dessus.

Répète ces étages une deuxième fois, dans le même ordre.

3

Tu peux garnir les verres avec de la crème fouettée, des petits fruits, des miettes de biscuits ou de céréales.

4

Laisse reposer au réfrigérateur au moins 1 heure avant de servir. Ça permettra aux morceaux de gâteau d'absorber les saveurs.



La bagatelle, ou *trifle* en anglais, est un dessert originaire du Royaume-Uni.

