

Trifle aux fraises



POUR 4 personnes

PRÉPARATION : 10 min

REPOS : 2 h

300 g de fraises

1 CS de jus de citron

120 g de ricotta

1 yaourt nature à 0 %

1 CS de sucre

8 galettes bretonnes

1 Coupez les fraises en petits dés. Mettez-les dans un bol et aspergez-les de jus de citron. Dans un autre récipient, fouettez la ricotta, le yaourt et le sucre. Incorporez les fraises et mélangez.

2 Tapissez le fond de 4 verrines de 20 cl d'une galette coupée en morceaux. Recouvrez d'une couche de préparation au yaourt. Ajoutez une autre galette coupée en morceaux, puis une couche de fraises. Terminez par la préparation au yaourt et ajoutez quelques morceaux de fraises. Décorez d'une pincée de zeste de citron. Réservez au frais 2 heures avant de servir.