



GÂTEAU-BISCUITS AUX FRUITS DES CHAMPS

Recette facile à cuisiner (pour les enfants)

INGRÉDIENTS :

- 24 biscuits Graham
- 2 tasse de crème 35%
- $\frac{1}{4}$ tasse de sucre
- $\frac{1}{4}$ c. à thé de vanille
- 2 @ 3 tasses de bleuets, fraises, framboises et/ou mûres

MÉTHODE :

- Étaler 6 biscuits dans une assiette ou un plat peu profond.
- Étendre la crème fouettée et déposer un étage de fruits des champs.
- Étaler de nouveau 6 biscuits.
- Répéter les deux dernières opérations environ 4 fois.
- Réfrigérer le tout pendant 24 heures avant de déguster.

- Noter qu'on peut aussi réserver des fruits pour garnir votre gâteau. Pour papa et maman, on pourrait aussi ajouter un peu de bière aux framboises dans la crème fouettée pour lui donner un bon petit goût. Après tout, n'est-ce pas la « Fête Bières et Saveurs » ?

Diane Côté

Cuisinière professionnelle

Club de golf Belle Vue

Ville de Léry. Téléphone : (450) 692-6793