Fraisier en bocal et sa pipette de fruits de la passion

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile
Pour 5 pers.
Préparation | 15 min
Repos | 15 min au frais

INGRÉDIENTS

- 1 sachet crème pâtissière
- 500 ml de lait entier
- 16 Spéculoos
- Fraises
- Coulis de fruits de la passion
- 5 bocaux

Préparez la crème pâtissière en versant le sachet dans 1/2 l de lait, bien mélangez au fouet.
Réservez au frais pendant 15 min.
Mixez les spéculoos et déposez-les dans les bocaux.
Coupez des fraises en 2 et disposez les faces coupées en ronde contre le bocal.
Récupérez votre crème pâtissière, fouettez là puis répartir dans chaque bocal.
Lissez à la cuillère.
Parsemez de poudre de spéculoos, décorez avec une fraise et une pipette de coulis de fruits de la passion.