# Sorbet aux fraises

4 personnes | Préparation : 10 min | Cuisson : 0 min

## Ingrédients :

600 g de fraises

8 boules de glace à la vanille

40 cl de crème fleurette

Extrait de vanille

2 cuillères à soupe de sucre glace

Coulis de fruits rouges

## Préparation :

Battre la crème fleurette en Chantilly, quelques secondes avant la fin ajouter le sucre glace et quelques gouttes d’extrait de vanille.

Réserver au frais.

Laver, équeuter et couper les fraises en deux.

Préparer 4 coupes à glace, mettre 2 boules de glace vanille, napper de coulis de fruits rouges, ajouter la chantilly, et pour finir les fraises.

Mettre au frais et servir rapidement.