



Bagatelle aux fraises

1 paquet de 4 portions de pouding instantané à la vanille (92 g)
2 tasses de lait (500 ml)
1 1/4 de tasse de crème 15% (310 ml)
1 c/thé vanille (5 ml)
1 paquet de petits gâteaux roulés aux fraises
1 1/2 fraises (375 ml)
Crème fouettée pour garnir

Préparer le pouding en utilisant le lait et la crème et y ajouter la vanille.
Trancher chaque petit roulé en 5 et en tapisser le fond et les parois d'un bol de 6 tasses (1,5L).
Verser les fraises dans le bol et les recouvrir de pouding.
Réfrigérer 1 heure.
Garnir de crème fouettée.
Donne 6 portions.