

## Verrines fraîcheur aux fraises et au yaourt



### Pour 4 grandes verrines

Préparation : 15 minutes + 30 minutes de repos

- 500 g de fraises
- 2 yaourts
- 1 c à soupe de jus d'orange
- 3 c à soupe de lait concentré sucré
- 4 c à soupe de coulis de fruits rouges (facultatif)
- Quelques vermicelles au chocolat ou feuilles de menthe (pour la déco)

Pressez 1/2 orange pour en récupérer le jus.

Dans un saladier, mélangez les yaourts avec le jus d'orange et le lait concentré sucré. Laissez reposer au frais minimum 30 minutes.

Pendant ce temps, lavez et équeutez les fraises puis coupez les en deux (pour des petites fraises) et en 4 (pour les grosses).

Répartissez les fraises dans les verrines et versez une cuillère de coulis dans chaque verrine.

Au moment de servir, recouvrez chaque verrine avec la préparation à base de yaourts.

Décorez à votre goût avec des feuilles de menthe ou des vermicelles au chocolat.