



Très peu de cuisson pour ce dessert d'origine britannique à la mode. Ici on profite de tous les goûts et des textures de trois types de **bonbons** et de **confiseries** aux arômes de fruits rouges. Il faut bien plonger sa cuillère au fond des coupes pour profiter de toutes les sensations !

Pour 4 personnes

Préparation : 25 minutes

Refroidissement : 2 heures

Ingrédients

50 g de bonbons de sucre cuit

5 biscuits cuiller

100 g de bonbons aux goûts de fruits rouges (type Zinzifruits / Fraise Tagada)

6 cuillères à soupe d'eau

300 g de fraises et de framboises fraîches

25 cl de crème fleurette fraîche

120 g de bonbons type Whoops / Dragibus

Préparation

Réduisez les bonbons de sucre cuit en poudre dans un mini hachoir ou dans un torchon avec un rouleau à pâtisserie en conservant quelques petits morceaux pour le décor.

Ecrasez grossièrement les biscuits cuiller et mélangez à la poudre de bonbons.

Répartissez au fond de 4 coupes transparentes ou dans une seule coupe. Dans une casserole, faites fondre tout doucement les bonbons aux goûts de fruits rouges

avec l'eau. Utilisez un fouet pour bien homogénéiser le mélange. Otez du feu. Equeutez et taillez en lamelles les fraises, rajoutez-les avec les framboises au sirop de bonbons. Laissez refroidir.

Lorsque le mélange fruits/bonbons s'est refroidi, versez-le sur les biscuits et mettez au frais. Montez la crème fleurette en chantilly.

Coupez les bonbons en petits morceaux (sauf les bonbons de type Dragibus) et mélangez-les à la crème, en réservant un peu pour la décoration du trifle. Versez la crème sur la couche de fruits et laissez refroidir et macérer pendant 2 heures environ au frais. Juste avant de servir, parsemez le dessus du trifle de bonbons, réservez.

En décoration finale : une sucette plantée dans la crème !

Variante délicieuse aux agrumes et aux confiseries

Mettez dans la couche de biscuits écrasés 50 g de citron et orange confits coupés en petits morceaux. Puis posez une couche de quartiers d'oranges fraîches.

Coupez des pâtes de fruits à l'orange, au pamplemousse et au citron et mélangez-les à la crème fouettée. Décorez enfin de pâtes de fruit et de citrons et d'orange confits coupés en morceaux ou entiers pour laisser apparaître leurs jolies formes.

Trifle

aux bonbons

et aux fruits rouges

Bonbons & Confiseries - Le partage au cœur des anniversaires et de la fête des mères !

