

NIDS DE KADAÏFS AUX FRAISES

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 10 min
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : Canada



Ingrédients pour 4 nids

- **Des kadaïfs**
- **15g de beurre fondu**
- **15 cl de crème liquide entière bien froide**
- **3 à 4 cuil. à soupe de sucre en poudre**
- **quelques fraises**
- **des feuilles de menthe pour décorer.**

Etapes de préparation

1. Sortir les kadaïfs du frigo et laisser les reposer quelques minutes avant utilisation.
2. séparer les délicatement, puis former des nids dans des petits cercles pâtisseries:
3. Badigeonner les généreusement avec le beurre fondu et enfourner pendant 5 à 7 minutes maximum, à 220°C.
4. Sortir du four et laisser refroidir à température ambiante.
5. Pendant ce temps-là, monter le crème liquide en chantilly avec le sucre, (pour réussir la crème chantilly, il faut bien sûr que le crème soit entière, liquide et surtout bien froide).
6. Démouler les nids, les garnir de crème chantilly et décorer enfin avec des fraises et des feuilles de menthe.
7. ça y est... C'est prêt!

