TRIFLE ANGLAIS

Peut être préparé la veille **sauf** la crème fouettée à ajouter au dernier moment.

INGREDIENTS (pour une coupe en verre de 2 litres environ)

300 g génoise (j'utilise les génoises Thiriet)
60ml d'alcool de votre choix (les Anglais utilisent du sherry ; du Porto convient aussi) et à défaut vous pouvez aussi utiliser le sirop de la boîte de pêches
Confiture de fraises
425 g de pêches au sirop, égouttées et coupées en tranches
300ml de crème épaisse fouettée

1- Crème anglaise préparée avec :
   2CS de poudre à pudding
   2CS de sucre
   500ml de lait
   1cc d'essence de vanille
   mélangez dans une casserole la poudre et le sucre avec un peu du lait puis ajouter le reste du lait et faire chauffer jusqu'à ébullition. Retirez du feu et ajouter l'essence de vanille. Laisser refroidir.

   Vous pouvez aussi acheter 500ml de crème anglaise déjà prête au rayon frais de votre supermarché ou chez Thiriet.

2- Couper la génoise en deux tranches épaisses.

   Tapisser le fond de la coupe avec une tranche de génoise que vous humectez d'alcool ou de sirop et tartinez légèrement de confiture.

   Déposez la moitié des morceaux de pêches sur la génoise
   Recouvrez de la moitié de la crème anglaise

   Recouvrez du deuxième disque de génoise également humecté d'alcool ou de sirop et tartiné de confiture.
   Déposez le reste de pêches
   Recouvrez du reste de crème anglaise

3- Enfin avant de servir, recouvrez de la crème fouettée
   et décorez à votre goût de morceaux fraises fraîches, de pistaches grillées ou de copeaux de chocolat.

Les Anglais y mettent aussi de petits cubes de jelly (dedans et dessus) ; on trouve la préparation chez Leclerc (Hartley's strawberry jelly)
Bien sûr on peut varier les plaisirs en utilisant d'autres fruits ou cocktails de fruits au sirop.