**Fraises Romanoff**

**tripple sec  
jus d'orange  
mélisse citron  
fraises  
chantilly  
sucre glace**

Comptez environ 10 fraises par coupe. Coupez les fraises lavées et équeutées en quartiers. Marinez-les pendant une heure dans un mélange de 1/3 de tripple sec avec 2/3 de jus d'orange.

Mixez la moitié des fraises marinées avec la marinade pour obtenir un coulis lisse et passez-le au tamis. Portez le coulis à ébullition et faites-le réduire d'un tiers. Laissez-le refroidir complètement au réfrigérateur.

Mélangez le contenu d'une bouteille de crème à votre goût avec quelques cuillères à soupe de sucre glace. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle devienne grumeleuse. Mélangez-en les trois quarts avec le coulis réduit et refroidi. Remplissez à moitié les coupes de glace avec cette crème. Fouettez le reste de la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme.

Garnissez les coupes avec le reste des fraises marinées. Recouvrez-les du reste de la crème fouettée et des feuilles de mélisse. Mettez au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Vous pouvez éventuellement ajouter une boule de glace à la vanille à cette recette. Ce sera alors : « Romanoff » aux fraises avec de la glace à la vanille, au menu.