

Trifle aux pêches

Ingrédients

crème pâtissière

pêches au sirop

madeleines longues

Préparer la crème pâtissière et laisser refroidir

Mettre les pêches à égoutter en gardant le jus

Garnir le fond des verres ou verrines de morceaux de pêches

Mettre un peu de crème pâtissière

Répartir des morceaux de madeleines

Arroser avec un peu de jus des pêches

Mettre au frais

