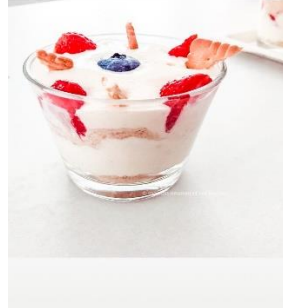


Dessert onctueux fruité :

Une autre façon de revisiter le Tiramisu



INGREDIENTS :

- 200 g de petit beurre (type Lu), soit un paquet
- 500 g de Fraises
- 3 œufs
- 70g de sucre + 1 sachet de sucre vanillé
- 250g de mascarpone
- 1 cuillère à café de poudre de vanille (ou directement les graines d'une gousse de vanille)

PREPARATION :

- Mixer les petits Beurre jusqu'à l'obtention de miettes
- Laver et couper les fraises en petits morceaux (les réserver au frigo afin qu'elle se dégorge)
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- Mélanger, dans un saladier, les jaunes, le sucre (semoule et vanillé), la vanille et la Mascarpone à l'aide d'un batteur électrique afin de faire monter votre crème.
- Monter vos blancs en neige une fois bien ferme ajoutez les délicatement, à l'aide d'une spatule, à votre appareil précédent et réserver au frigo au moins 1h30.
- Procéder au montage, après ce temps de repos (la crème aura alors montée et se sera affermie), soit dans des verrines, ramequins, ou plat type pyrex :
 - o Une couche de miette de biscuit
 - o Une couche de crème Mascarpone
 - o Des morceaux de fraises
 - o Répéter l'opération

Petit truc : vous pouvez soit déguster juste après avoir monté vos desserts mais je vous conseille de les déguster le lendemain ils n'en seront que meilleur.