



Fraises en verrines façon Tiramisu

Temps préparation : 20 mn

Ingédients : 4 verrines

- 250g de fraises parfumées
- 250g de mascarpone
- 25 cl de crème liquide entière très froide
- 40g de sucre glace
- sirop de votre choix (framboise à la rose... mais aussi fraises des bois, fruits rouges, grenadine...)
- quelques biscuits à la cuillère.
- quelques feuilles de menthe pour la décoration.

Matériel : batteur électrique, 4 verrines.

PREPARATION

1 – Mélanger le mascarpone et le sucre glace en ajoutant 2 c. à soupe de sirop : fouetter pour obtenir un mélange homogène.

2 – Equeuter les fraises. Les détailler en petits morceaux (*en conserver 4 pour la décoration des verrines*) et les enrober d'1 c. à soupe de sirop.

3 – Préparer la crème fouettée : fouetter la crème très froide en ajoutant 1 c. à soupe de sucre glace.

4 – Puis incorporer délicatement la crème fouettée au mélange de mascarpone en soulevant la masse. Mettre au frais 1/2 heure.

5 – Monter les 4 verrines : déposer 2 c.à café de fraises au fond de chacune d'elle. Délayer 2 c. à soupe de sirop avec 4 c. à soupe d'eau. Imbiber un biscuit à la cuillère coupé en 2 et le déposer sur les fraises. Déposer 2 à 3 c. à soupe de crème au mascarpone. Déposer le reste des fraises en les répartissant dans les 4 verrines. Recouvrir de nouveau de crème de mascarpone.

Déposer une fraise et quelques feuilles de menthe en décoration. Mettre au frais jusqu'à la dégustation.

Conseils Jardin-des-gourmands.com : Pour réussir votre crème fouettée, un seul impératif : la crème, le bol et le fouet doivent être très froids. Je mets l'ensemble 10 mn au congélateur : la crème foisonne alors rapidement.

Cette préparation ne comprend pas d'oeuf comme un tiramisu traditionnel. Elles doivent être consommées dans les 48 heures pour bénéficier au mieux de la crème fouettée.