

Plaisirs Gourmands d'Isa

Petites Crèmes Mascarpone Fraises

Pour 4 personnes :

300 g de fraises
200 g de mascarpone
2 cuillères à soupe de miel
7 cuillères à soupe de sucre en poudre
2 œufs
1 pincée de sel

Pour le crumble :

100 g de farine
60 g de beurre
2 cuillère à soupe de cassonade



A l'avance, *préparez les fraises* : les laver, équeuter, couper en morceaux et les saupoudrer de 3 cuillères à soupe de sucre. Filmez et réservez au frais 6 heures.

Préparez le crumble : mélangez la farine, le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'un sable grossier. Mettez-le dans un grand plat afin d'avoir une petite couche pas trop épaisse et faites cuire 20 min à 180°C. Laissez refroidir.

Préparez la crème : Séparez les jaunes et les blancs. Blanchir les jaunes avec 4 cuillères de sucre. Ajoutez le miel et la mascarpone. Réservez au frais ainsi que les blancs.

Au dernier moment : montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Les mélanger doucement avec la crème de mascarpone.

Egouttez les fraises en conservant leur jus.

Dressage des verres : mettre au fond une cuillère de crumble, une couche de fraises, la crème de mascarpone, un peu de jus de fraises et terminez par du crumble.

Dégustez aussitôt.