

Tiramisu aux fraises

Pour 4 belles verrines (de 25 cl):

- 350 g de fraises
- 2 oeufs
- 35 g de sucre
- 125 g de mascarpone
- extrait de vanille liquide
- 6-7 biscuits roses de Reims (la quantité dépend de la taille du fond des verrines)
- 3 cs de sirop de fraise allongé avec un peu d'eau



Laver et équeuter les fraises. Les couper en deux.

Dans un saladier (ou dans le bol du robot), battre les jaunes d'oeufs avec le sucre. Quand le mélange a blanchi, ajouter le mascarpone et un peu d'extrait de vanille puis fouetter de nouveau.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer délicatement à la crème de mascarpone.

Retailer si nécessaire les biscuits puis les passer rapidement dans un bol contenant le sirop. Les déposer au fond des verrines. Ajouter 2 cs de mousse mascarpone dessus puis placer des demi-fraises debout contre la paroi tout le tour des verrines. Recouper le reste de fraises en petits morceaux (en réserver un peu pour le décor) et les placer au milieu dans les verrines. Compléter avec le reste de mousse et placer au réfrigérateur pendant au moins 4h.

Au moment de servir, décorer les verrines de morceaux de fraises et d'un biscuit rose réduit en poudre.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>