

Tartelettes fraises / mascarpone sur sablé chocolaté

Ingrédients

450 gr de fraises

10 spéculos

10 galettes au beurre (type St Michel)

1 CS de miel liquide

100 gr de chocolat Nestlé dessert

170 de mascarpone

50 gr de sucre glace

10 gr de sucre aromatisé à la barbabapa

Mixer les spéculos+ les galettes au beurre, faites fondre le chocolat. Dans un saladier mélanger les miettes de gâteau+ le miel (vous devez obtenir une texture sableuse), verser ensuite le chocolat fondu et mélanger de nouveau.

A l'aide de cercle de cuisine confectionnez vos sablés (si comme moi vous n'avez pas de cercle confectionnez en un avec du papier bristol et attaché avec un trombone). Mettre au frais pour qu'ils durcissent peu.

Fouetter le mascarpone + sucres. Reprendre vos sablés et tartiner de cette préparation.(en couche épaisse).

Remettre au frais. 15 m, avant la fin de votre repas ; sortir les tartelettes, laver , équeuter et couper vos fraises.

Disposez les sur vos tartelettes.

