

## *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.*

