

Tiramisu aux fraises



préparation 30 mn
+ 3h au frais
(pour 4 personnes)

Ingrédients :

- 150 g de biscuits à la cuillère, spéculos, ou Petit Beurre de chez nous
- 200 g de fraises
- 200 g de mascarpone
- 3 oeufs
- 200 g de sucre semoule
- 1 brin de menthe

- Emiettez les biscuits et répartissez-les dans 4 verrines ou ramequins.
- Écrasez les fraises et mélangez-les avec 50 g de sucre.
- Ajoutez-les sur les biscuits et mettez au réfrigérateur.
- Séparez les blancs d'oeufs des jaunes.
- Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le reste du sucre afin que le mélange mousse et blanchisse.
- Incorporez délicatement le mascarpone.
- Montez les blancs en neige très ferme et mélangez-les progressivement à la préparation précédente.
- Versez la crème de tiramisu sur les fraises.
- Réfrigérez les verrines pendant 3h minimum.
- Au moment de servir, décorez les verrines avec des fraises et 1 brin de menthe.

Merci à **Marie-Claire** pour cette recette.

*Retrouvez les recettes du confinement, tous les mardis
sur <https://www.onvasamuser.accoord.fr>*