

Verrines fraises mascarpone



Pour 6 verrines de 15 cl

- 400 gr de fraises
- 30 gr de sucre glace
- 1 cc de jus de citron
- 125 gr de mascarpone
- 2 œufs
- 25 gr de cassonade
- 2 sachets de sucre vanillé
- 5 à 6 palets bretons

Laver les fraises, les couper en dés et les mettre dans un récipient.

Ajouter le sucre glace, le jus de citron, mélanger et réserver au frais.

Pendant ce temps séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Blanchir les jaunes d'œufs avec les sucres (cassonade + sucre vanillé) puis rajouter le mascarpone. Mélanger le tout.

Monter les blancs en neige et incorporer les au mélange mascarpone/ jaune d'œuf.

Dans le fond des verrines émietter les palets bretons, en conserver un pour le dessus des verrines

Faire une couche de fraises sur les biscuits, puis compléter par la crème au mascarpone.

Terminer par une nouvelle couche de fraises puis par quelques miettes de biscuits

Mettre au frais jusqu'à la dégustation.