

Cappuccino de fraise au thym

Pour 2 personnes

280g de fraises lavées et équeutées

4 brins de thym

2 cuil à soupe de jus de citron

1 cuil à soupe de sucre

30g de mascarpone

50g de ricotta

1 cuil à café de miel d'oranger

Mixez les fraises avec le jus de citron, le sucre et le thym puis laissez reposer pendant 2 à 3 heures au frais pour laisser au thym le temps d'infuser et de parfumer la soupe de fraise.

Versez la soupe de fraise dans deux verres et juste avant de servir fouettez ensemble le mascarpone avec la ricotta et le miel puis à l'aide d'une poche à douille et d'une douille de votre choix déposez cette mousse sur la soupe de fraise. Décorez avec une petite fraise et accompagnez d'un sablé au thé ou d'un bouchon au chocolat.