

FRAISIER EN VERRINE



Ingrédients pour 6 personnes :

- 600 g de fraises
- 500 g de mascarpone
- 2 jaunes d'oeufs
- 2 gousses de vanille
- 40 g de sucre en poudre
- 80 g de sucre glace
- 200 g de gâteau de savoie (génoise ou quatre-quarts)
- 6 feuilles de menthe (facultatif)

Rincez et équeutez les fraises, coupez-en la moitié en morceaux et faites-les cuire 10 min dans une casserole avec 1 gousse de vanille fendue et grattée et le sucre en poudre. Laissez refroidir.

Ouvrez la seconde gousse de vanille, grattez les graines et placez-les dans une jatte avec les jaunes d'oeufs et le sucre glace. Fouettez 1 min, puis incorporez le mascarpone et fouettez encore jusqu'à obtenir une crème lisse.

Coupez les fraises restantes en deux dans la longueur pour le décor. Coupez le gâteau en 6 fines rondelles du diamètre des verrines (se servir des verrines comme des emporte-pièces et gardez les découpes du gâteau).

Répartissez la compote de fraises dans les verrines et posez un biscuit par dessus. Couvrez de crème et décorez de fraises sur le pourtour des verrines, face coupée contre les parois.

Emiettez le reste du gâteau sur la crème et décorez d'une feuille de menthe.

Placez au réfrigérateur et servez bien frais.