

Tartelette Express aux Fraises et à la Menthe



Ingrédients (pour 2 personnes):

- 300g de fraises (Ici des guariguettes)
- 5 cuil. à soupe de sucre
- un peu de poivre
- 100g de Petits-Beurre
- 0.5dl de jus d'orange
- 8 feuilles de menthe
- 200g de mascarpone
- 2 cuil. à soupe de fromage blanc

Marche à suivre :

1. Equeuter et couper 150g de fraises en deux dans un petit saladier. Ajouter 2. cuil. à soupe de sucre et un peu de poivre. Mélanger, puis réserver.
2. Equeuter et couper en petits morceaux les 150g de fraises restants dans un petit saladier. Ajouter 3 cuil. à soupe de sucre, le mascarpone et le fromage blanc. Tailler finement les feuilles de menthe, ajouter. Mélanger délicatement le tout.
3. Ecraser les Petits-Beurre dans un sachet en plastique à l'aide d'un rouleau à pâtisserie comme pour préparer un crumble. Verser le jus d'orange puis mélanger.
4. Poser un emporte-pièce rond d'un diamètre de 10 cm environ sur une assiette. Y mettre la moitié des Petits-Beurre concassés, tasser. Répartir dessus la moitié du mélange au mascarpone et aux fraises. Répartir ensuite joliment les fraises coupées en deux sur le dessus. Ôter ensuite l'emporte-pièce. Procéder de même pour la deuxième tartelette.