***Eton mess aux fraises et fève tonka***

***Pour deux personnes***

135g de crème liquide entière froide

75g de mascarpone

1/2 fève tonka

1 cuil à soupe de sucre glace

Coulis de fraises

Des fraises

Des meringues

Râpez la fève tonka.

Fouettez le mascarpone avec la crème, le sucre glace et la fève tonka râpée pour obtenir une chantilly épaisse.

Lavez et équeutez le fraises coupez-les en morceaux.

Répartissez quelques morceaux de fraises et des brisures de meringues au fond de deux verrines, recouvrez-les de chantilly au mascarpone, ajoutez 2 cuillères à soupe de coulis de fraises dans chaque verrines puis à nouveau des fraises et des brisures de meringues, quelques morceaux de pistaches concassées pour faire joli et servez frais dans la demi-heure qui suit.