

Croûte de Bastogne aux Fraises sur Mascarpone Vanillé

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- Biscuits Bastogne	350g
- Beurre	90g
- Fraises	250-300g (petites)
- Mascarpone	250g
- Essence de Vanille	2 c à café
- Sucre Semoule	75g
- Sucre Impalpable (ou Glace)	pour la déco
- Menthe Fraiche	qq. feuilles

Recette:

- Réduisez les biscuits à l'aide du robot Monsieur Cuisine (2x 10 secondes sur Turbo).
- Faites fondre le beurre doucement au micron onde et ajoutez-les aux biscuits concassés. Etalez la pâte obtenue sur du papier sulfurisé selon la forme souhaitée (ici rectangle). Placez-la au congélateur pour 10-12 minutes.
- Pendant ce temps, mélangez au fouet dans un saladier, le mascarpone avec le sucre semoule et l'essence de vanille.
- Equeutez les fraises.
- Dressez le gâteau en étalant la crème mascarpone vanillée sur le biscuit puis déposez les fraises bien alignées. Ajoutez quelques feuilles de menthe et saupoudrez de sucre glace.
- Réservez au frigo.
- Au moment de servir, coupez délicatement les rangées de fraises avec le biscuit.



Remarque:

Sans cuisson !!