

TIRAMISU AUX FRAISES

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- FRAISES	250g + 3 fraises
- CITRON(S)	2 c à soupe de jus
- MASCARPONE	180g
- SUCRE SEMOULE	60g
- BISCUIT(S) BOUDOIR	3
- OEUF(S)	2
- MENTHE FRAICHE	qq feuilles



Recette:

- Lavez et équeutez les fraises. Ecrasez-les avec 15g de sucre semoule et arrosez-les de jus de citron.
- Dans chaque verrine, cassez ½ boudoir en petits morceaux.
- Versez ensuite les fraises écrasées par-dessus avec le jus. Placez au frais pendant 15 à 20 minutes.
- Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Montez les blancs en neige ferme.
- Dans un plat, mélangez les jaunes avec le reste de sucre (45g) jusqu'à ce que celui-ci blanchisse. Ajoutez le mascarpone et homogénéisez bien.
- Incorporez délicatement les blancs en neige dans le mélange au mascarpone.
- Versez enfin ce mélange sur les fraises et placez au frigo au moins pendant 2 heures.
- Au moment de servir, garnissez d'½ fraise et de 2 feuilles de menthe.

Remarque:

Pour 6 verrines