

Entremet Pâtissier aux Fraises

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 min

Temps de prise : 4 heures

Ingrédients:

- FRAISES	300-350g
- BISCUIT(S) À LA CUILLÈRE	18-20
- CRÈME FRAICHE	25 cl
- MASCARPONE	250g
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	4
- SUCRE SEMOULE	50g
- COULIS DE FRUITS ROUGES	20 cl (voir DE-379)
- SUCRE IMPALPABLE	

Recette:

- Trempez chaque biscuit dans le coulis de fruits rouges et déposez-les dans le fond d'un plat creux.
- Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre semoule jusqu'à ce qu'ils blanchissent puis ajoutez le mascarpone et homogénéisez le tout.
- Montez la crème en chantilly puis incorporez-la délicatement au mélange au mascarpone.
- Versez la moitié de cette préparation sur les biscuits puis déposez des morceaux de fraises et couvrez du reste de la crème.
- Réservez au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.
- Au moment de servir, saupoudrez de sucre impalpable et décorez avec le reste de coulis de fruits.

Remarque:

Les fraises peuvent être remplacées par des framboises.

