

Coupe de Fraises aux Macarons-Amaretto et Crème Mascarpone

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- FRAISES	500g
- MACARON(S)	4
- AMARETTO	2 c à soupe
- CASSONADE BLANCHE	2-3 c à soupe
- MASCARPONE	100g
- CRÈME FRAICHE	80g
- SUCRE SEMOULE	50g
- OEUF(S)	1

Recette:

- Nettoyez et coupez les fraises.
- Ajoutez l'amaretto et la cassonade. Réservez au frais.
- Préparez ensuite la mousse en mélangeant le mascarpone avec le crème, le sucre et l'œuf au robot jusqu'à obtention d'une crème montée.
- Au moment de servir, concassez un macaron par personne et recouvrez de fraises en arrosant avec du jus alcoolisé.
- Nappez ensuite avec la crème de mascarpone.

