DE-525

Fraisier aux Macarons

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- MACARON(S)	12
- BEURRE	100g
- SUCRE IMPALPABLE	100g
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- MASCARPONE	250g
- CRÈME FRAICHE	250g (entière)
- FRAISES	500g
- NOISETTES GRILLÉES	2 c à soupe (Brésilien)

Recette:

- Faites fondre doucement le beurre au micro-onde.
- Mixez les macarons.
- Mélangez-les au beurre fondu puis déposez le tout dans le fond d'un moule à manquer (su du papier sulfurisé). Laissez prendre 15-20 minutes au frigo.
- Coupez la moitié des fraises en deux.
- Déposez-les sur le fond de gâteau aux macarons.
- Au robot, fouettez le mascarpone avec la crème et les sucres, sur vitesse moyenne puis augmentez-la : attention, la crème prend très vite !
- Etalez la crème sur le fond et les demies-fraises. Placez au frigo.
- Coupez le reste des fraises en lamelles et disposez-les sur le sommet de la crème. Parsemez de brésilien.
- Faites prendre au frigo (minimum 2 heures).
- Démoulez délicatement puis coupez en portions.

Remarque:

En option, vous pouvez ajoutez 2 c à soupe d'alcool à la crème : amaretto, kirsch, …