

Dômes de Fraises au Mascarpone-Basilic et son Coulis

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de prise : 2 heures

Ingrédients:

- FRAISES	6
- MASCARPONE	80g
- CRÈME FRAICHE	60 ml
- SUCRE IMPALPABLE	15g
- BASILIC	6-8 feuilles
- BISCUITS SABLÉS	2 Spritz ronds
- COULIS DE FRAISES	Maison (DE-584)

Recette:

- Filmez vos dômes métalliques (ou tout autre moule).
- Equeutez puis coupez les fraises en deux. Déposez une demi-fraise au fond du moule filmé face coupée vers le fond puis les autres fraises sur le pourtour toujours la face coupée vers l'extérieur. Réservez au frais.
- Fouettez au robot le mascarpone avec la crème et le sucre glace jusqu'à obtention d'une chantilly.
- Ciselez les feuilles de basilic.
- Intégrez alors ce basilic à la chantilly puis remplissez les dômes avec ce mélange. Lissez le fond à la spatule puis recouvrez d'un sablé spritz comme base du dôme.
- Fermez le film alimentaire et réservez au frigo au moins 2 heures.
- Au moment de servir, retournez le dôme sur une assiette et ôtez délicatement le film. Accompagnez de coulis de fraises (DE-584).

