DE-679

Salade de Fraises au Get 27, Quenelle de Mascarpone Sucrée et Amandes Grillées

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- FRAISES	400g
- GET 27 (ALCOOL DE MENTHE)	1.5 c à soupe
- MASCARPONE	3-4 c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE	1 c à soupe
- SUCRE IMPALPABLE (OU GLACE)	3 c à soupe
- AMANDES EFFILÉES	2 c à soupe

Recette:

- Nettoyez et coupez les fraises en dés.
- Ajoutez 2 c à soupe de sucre glace et le Get 27. Mélangez et réservez au frigo.
- Grillez à sec les amandes effilées. Laissez refroidir.
- Au moment de servir, répartissez les fraises mentholées dans 4 ramequins.
- Détendez au fouet le mascarpone avec la dernière cuillère à soupe de sucre de glace et la crème fraîche.
- Déposez une quenelle sur chaque ramequin ainsi que quelques amandes effilées grillées.