

Fraise, crème mascarpone et poudre de spéculoos |

Recette pour 4 portions

Description

Dessert rafraîchissant à base de fraises taillées, une crème fouettée au fromage mascarpone et une poudre de biscuits à la cannelle.

L'astuce du chef

Les biscuits spéculoos peuvent être remplacés par des biscuits graham.

Ingrédients

Crème au mascarpone

- 200 Ml Crème 35% à fouetter
- 150 Gr Fromage mascarpone
- 50 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf

Garniture

- 200 Gr Fraise(s)
- 4 Tête(s) Basilic
- 4 Unité(s) Biscuits spéculoos

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Brisez grossièrement en poudre les spéculoos.

Coupez les fraises en dés.

Montez la crème 35% bien froide au robot à l'aide du fouet ou à la main. Dans un cul de poule, mélangez la mascarpone, le sucre et le jaune d'œuf vigoureusement. Ajoutez la crème montée bien froide à l'aide d'une maryse puis remplissez une poche à pâtisserie munie d'une douille cannulée.

Montage

Dressez dans vos verrines en réalisant de jolie forme à l'aide de la poche à pâtisserie, terminez avec les dés de fraises, la poudre de spéculoos et la pluche de basilic.

Bon appétit!