

# Tartare de fruits, coulis fruits rouges, mascarpone |

Recette pour 12 tapas



## Description

Fruits de saison coupés en brunoise et assaisonnés d'une chiffonnade de basilic, servis avec un coulis de fruits rouges et une quenelle de crème au mascarpone.

## L'astuce du chef

Vous pouvez utiliser n'importe quel fruit de saison pour réaliser votre tartare.

## Ingrédients

### Pour le tartare de fruits de saison au basilic

- 150 Gr Fraise(s)
- 1 Unité(s) Kiwi
- 1 Unité(s) Banane
- 1 Unité(s) Orange
- 1 Unité(s) Pomme granny smith
- 100 Gr Framboises
- 8 Feuille(s) Basilic

### Pour le coulis de fruits rouges

- 300 Gr Petits fruits congelés
- 60 Gr Sucre
- 100 Ml Eau

### Pour la crème au mascarpone

- 200 Ml Crème 35%
- 30 Gr Sucre glacé
- 100 Gr Mascarpone

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

### Mise en place

Préparez les suprêmes d'orange. Coupez tous les fruits en brunoise. Ciselez très finement le basilic. Mélangez tous les fruits avec le basilic et réservez au frais.

### Préparation du coulis de fruits rouges

Mélangez les fruits congelés avec le sucre et mixez le tout. Ajoutez de l'eau si nécessaire et réservez au réfrigérateur.

### Préparation de la crème au mascarpone

A l'aide d'un fouet électrique, montez la crème avec le mascarpone et le sucre, jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse.

### Dressage de votre assiette

Dressez ce dessert dans de belles verrines: placez une portion de tartare de fruits au fond de chaque verrine, versez le coulis de fruits rouges sur le tartare de fruits et déposez une quenelle de crème au mascarpone sur le dessus.

**Bon appétit!**