



"Trois ingrédients annoncés pour un dessert simple et frais, 100% Bomba Atomica!"

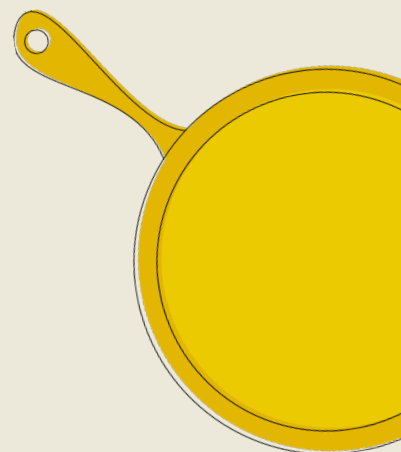
Simone

FRAISES, MASCARPONE ET MENTHE

Pour 4 personnes

INGREDIENTS

- 600g** de fraises Gariguettes
- 6** œufs
- 6 c.à.s** de sucre roux
- 240g** de mascarpone
- 1/2** citron non-traité
- 2 c.à.s** de miel
- Une douzaine de biscuits à la cuillère
- Quelques pousses de menthe fraîche (à défaut, du basilic)
- 1/2** citron non-traité
- 20g** de sucre glace
- 20g** de pépites de chocolat noir (optionel)



PRÉPARATION

1. Préparer la crème de mascarpone. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Réserver les blancs pour une autre utilisation. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange blanc et crémeux. Incorporer le mascarpone au batteur et les graines d'une gousse de vanille. (Réserver le reste de la gousse de vanille pour le sirop de citron.) Réserver la crème de mascarpone au réfrigérateur.



Penser à sortir le mascarpone du réfrigérateur en avance. Si le mascarpone est trop froid, il sera figé et ne s'incorporera pas aussi bien au mélange.

2. Préparer le sirop au citron. Dans une casserole porter à ébullition 20 cl d'eau, avec la gousse de vanille égrainée, le miel, les zestes et le jus d'un demi citron. Laisser bouillir pendant 5 minutes, éteindre le feu et laisser refroidir.

3. Laver les fraises et retirer les queues.

4. Dresser dans un plat creux. Parsemer le fond du plat de la moitié de la crème de mascarpone. Passer rapidement les biscuits à la cuillère dans le sirop au miel et au citron et poser les biscuits sur la crème de mascarpone, face sucrée vers le bas. Parsemer de pépites de chocolat noir. Recouvrir les biscuits de la crème de mascarpone restante. Finir avec les fraises posées sur la crème, pointes vers le haut.

5. Placer au réfrigérateur pendant une nuit.

6. Avant de servir, parsemer le dessert de pousses de menthe et saupoudrer de sucre glace.