

LA RECETTE DU FRAISIER

.be

PRATIQUE

Préparation : 10mn

Niveau : moyen

Repos : 4h

▶ A SERVIR FRAIS ▶

PREPARATION

ETAPE 1

- Dans un **ravier** faites un sirop de **sucre de canne** aromatisé au **rhum**
- Dans un **bol**, mélangez les **3 jaunes d'oeufs**, le **sucre vanillé** et la **farine**, fouettez afin de former un **ruban**
- **Ajoutez le beurre mou** et le **mascarpone** au ruban, **bien mélanger** avec le fouet.

ETAPE 2

Nettoyez les **fraises** à l'eau froide et **coupez-les en deux**.

ETAPE 3

- **Trempez** les biscuits 1 seconde dans le sirop au rhum/sucre de canne
- **Disposez** une **première couche** dans le fond du plat, **étalez** une **couche de crème**, **une couche de fraises** en mettant le côté coupé à plat sur la crème, **ajoutez** encore une couche de crème
- **Terminez** par une **couche de biscuits trempés** de la même façon **dans le sirop**.

INGREDIENTS

- 250 g de fraises
- 1 paquet de biscuits roses de Reims (275g)
- 250 g de mascarpone
- 80 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 8 cuillères à soupe de sirop de canne
- 2 cuillères à soupe de rhum blanc
- 2 feuilles de menthe
- 3 oeufs frais

CONSEIL PRATIQUE :

rincez les fraises **avant de les équeutées** pour que l'eau ne rentre pas dans le fruit !

BON APPETIT

UN GARS, UN CHEF!