



Tiramisu fraise

Ingredients

Sirop à la fraise

400g de fraises

40g de sucre

150g d'eau

Mousse

120g de mascarpone

90g de crème liquide entière

2cuillères à soupe de sucre glace

1cuillère à café d'arôme vanille

des biscuits cuillers

Sirop à la fraise

Laver et équeuter les fraises

Dans une casserole mettre les queues de fraises, l'eau, le sucre et faire chauffer jusqu'à ébullition

Laisser refroidir à couvert puis passer au chinois

Mousse mascarpone

- Pour 2 gros desserts ou 4 petits -

Découper les fraises en petits dés et mettre de côté

Tremper des biscuits cuillers dans le sirop de fraise et garnir le fond de la coupelle

Déposer quelques dés de fraises

Fouetter ensemble le mascarpone, la crème liquide, l'arôme vanille et le sucre glace jusqu'à ce que la mousse soit bien ferme

Verser une couche de mousse, puis remettre une couche de biscuits cuillers préalablement trempés dans du sirop

Recouvrir de dés de fraises

Et finir par une couche de mousse mascarpone

Mettre au frais minimum 1h