



Eat MAGAZINE



TARTE AUX FRAISES EXPRESS (6 pers.)

Préparation : 20 mn ♦ Au frais : 15 mn

- ♦ 300 g de speculoos ♦ 80 g de beurre ♦ 250 g de mascarpone très froid
- ♦ 15 cl de crème liquide entière très froide ♦ 1 c. à café d'extrait de vanille
- ♦ 30 g de sucre glace ♦ 500 g de fraises IGP du Périgord

1. Mixez les biscuits pour obtenir une poudre, puis ajoutez le beurre fondu et mélangez bien. Tassez la préparation dans le fond d'un cercle ou dans un moule anti-adhésif avec fond amovible, puis réservez 15 mn au réfrigérateur.

2. Fouettez vivement le mascarpone avec la crème et la vanille, puis ajoutez le sucre lorsque la crème commence à prendre. Continuez à fouetter jusqu'à obtenir une consistance bien ferme. Réservez au frais.

3. Rincez les fraises, équeutez-les et coupez-les en deux dans la longueur. Garnissez le fond de tarte d'une couche de crème à l'aide d'une poche à douille ou simplement avec une spatule, puis disposez les fraises en les « plantant » dans la crème. Servez bien frais.

Le + EAT

Décorez avec quelques feuilles de basilic ou de menthe.

🍷 *Sud-Ouest, Jurançon, Clos Joliette, Moelleux 2010, doux.*