

Verrines fraises, mascarpone et speculoos



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn
Repos : 1 h

Roger a cueilli les premières fraises à la motte. J'en ai profité pour préparer ces délicieuses verrines.

Ingrédients

- 1 barquette de fraises gariguettes
- 250 g de mascarpone
- 2 oeufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 40 g de sucre glace
- quelques speculoos - ou palets bretons si vous préférez

Préparation

- 1 Laver les fraises délicatement. Les équeuter et les couper en 4. Les réserver.
- 2 Mettre les jaunes d'oeufs dans un saladier. Réserver les blancs.
- 3 Ajouter le sucre glace et le sucre vanillé aux jaunes d'oeufs et bien mélanger. Puis ajouter le mascarpone et mélanger à nouveau afin d'obtenir un mélange bien lisse.
- 4 Monter les blancs en neige bien fermes. Ajouter une cuillère à soupe de sucre glace à la fin.
- 5 Incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation à base de mascarpone.
- 6 Réduire en poudre les speculoos. Les mettre dans un sachet de congélation et écraser avec un rouleau à pâtisserie.
- 7 Monter les verrines : déposer une couche de crème au mascarpone au fond de la verrine. Ajouter une bonne cuillère de speculoos réduits en poudre. Ajouter à nouveau de la crème. Recouvrir avec les fraises coupées en 4. Terminer par un peu de speculoos en poudre pour décorer le dessus de la verrine.
- 8 Placer au frais avant de servir.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

