

# LA RECETTE *du* LUNDI



*tiramisus fraises et spéculoos*

dessert



## INGRÉDIENTS

- 250 g de mascarpone
- 3 œufs frais
- 60 g de sucre blond
- 1 c. à café d'extrait de vanille du Comptoir des Arômes
- 250 g de fraises fraîches
- 100 g de spéculoos du Comptoir des Arômes
- 1 filet de jus de citron
- Facultatif : un peu de confiture de fraises à la verveine
- ou au basilic
- Topping : copeaux de chocolat blanc, fraises fraîches,
- ou miettes de spéculoos

 Pour 4/6 verrines



## PRÉPARATION :



- Préparez les fraises
- Lavez et équeutez les fraises.
- Coupez-les en petits morceaux.
- Arrosez d'un filet de jus de citron et d'1 c. à café de sucre.
- Réservez au frais le temps de préparer la crème.
  
- Réalisez la crème mascarpone
- Séparez les blancs des jaunes.
- Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez le mascarpone et l'extrait de vanille.
- Montez les blancs en neige bien fermes puis incorporez-les délicatement à la préparation.
  
- Montez le tiramisu
- Dans chaque verrine ou plat à gratin :
- Déposez une couche de spéculoos légèrement émiettés (vous pouvez les imbiber très légèrement de sirop de fraise ou d'un peu de lait si vous voulez une texture plus fondante).
- Ajoutez une couche de crème mascarpone.
- Puis une couche de fraises.
- Répétez l'opération une seconde fois (spéculoos, crème, fraises).
  
- Temps de repos
- Couvrez d'un film alimentaire.
- Laissez reposer minimum 4h au réfrigérateur, idéalement une nuit entière.
  
- Dressage et topping
- Juste avant de servir, ajoutez quelques fraises fraîches en décoration, des copeaux de chocolat blanc ou une pincée de miettes de spéculoos pour le croquant.
  
- Conseil gourmand
- Pour une version plus parfumée, vous pouvez ajouter une touche de poivre de Madagascar ou de basilic séché dans les fraises macérées. Oui oui, c'est surprenant et délicieux !

