

## Tiramisu Fraises



### Ingrédients :

#### ***Pour la crème :***

- 3 œufs
- 375 g de mascarpone
- 100 g de sucre

#### ***Pour le coulis :***

- 200 g de fraises équeutées
- 2 cuillères à soupe d'eau froide
- 1 cuillère à soupe de sucre glace
- Le jus d'un demi-citron

#### ***Pour le montage :***

- 10 biscuits roses de Reims
- 400 g de fraises

## **Préparation :**

### ***Préparez un coulis :***

Dans le bol d'un mixeur, mettez les fraises coupées en deux, l'eau, le sucre glace et le jus de citron. Mixez le tout. Filtrés ensuite le coulis au chinois et versez-le dans un récipient plat. Réservez au frais.

### ***Préparez ensuite la crème au mascarpone :***

Séparez les blancs des jaunes. Mettez les jaunes d'œuf dans un récipient et ajoutez 50 g de sucre. Fouettez vivement jusqu'à obtenir une mousse blanchâtre. Ajoutez le mascarpone et mélangez jusqu'à obtenir une préparation bien lisse.

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Une fois que le fouet laisse ses premières traces, ajoutez le sucre en pluie et mélangez.

Incorporez une partie des blancs montés en neige dans le mélange jaune d'œuf/mascarpone pour détendre l'appareil. Ajoutez ensuite le reste des blancs délicatement en soulevant bien la masse jusqu'à obtenir un mélange aérien et homogène.

### ***Faites enfin le montage :***

Placez les biscuits roses de Reims dans le coulis de fraises et laissez-les tremper environ 2 minutes de chaque côté. Coupez ensuite les biscuits en deux.

Au fond de verrines, placez un demi-biscuit. Coupez les fraises en deux dans le sens de la longueur et placez-les autour du fond des verrines.

A l'aide d'une poche à douille, versez de la crème au mascarpone dans le fond des verrines. Recouvrez d'un demi-biscuit puis de petits morceaux de fraises coupés en dés. Vous pouvez aussi mettre un peu de coulis si vous le souhaitez. Je n'en ai pas mis, j'ai laissé les invités s'en rajouter s'ils le souhaitent.

Remettez une couche de crème mascarpone et lissez la surface. Placez au frais au moins deux heures.

Vous pouvez décorer avec une fraise et des feuilles alimentaires. Servez et dégustez !